

## Putenschnitzel - Pfanne

5 Stück Putenschnitzel

eng auf eine feuerfeste, mit  
Öl ausgestrichene  
Auflaufform legen und mit  
Pfeffer und  
Salz würzen.

5 Stück Zwiebeln (groß) in Ringe schneiden und  
500 g Champignon klein schneiden und

über die Putenschnitzel  
streuen.

200 ml Schlagsahne und 150 ml Creme fraiche  
(Kräuter) vermischen und dar-  
über gießen.

45 min. in der Backröhre bei ca. 200 Grad C backen.

Danach alles mit geriebenem Käse bestreuen und  
nochmals ca. 10 min backen bis der Käse zerlaufen und  
leicht braun ist.

### **Hinweis:**

Statt Putenschnitzel kann man auch Hähnchenfilet  
nehmen.

Auch kann man mit getrockneten Pflaumen und  
Aprikosen, die man zwischen die Schnitzel mit legt,  
einen etwas süßlichen Geschmack erreichen.