Putenschnitzel ala Ingrid

Putenschnitzel im Rohr gebacken mit Zwiebelsauce.

Zutaten

Menge	Zutat
8 Stk	Putenschnitzel
250 ml	Schlagobers
250 ml	Sauerrahm
1 Pkg	Zwiebelsuppe
200 ml	Wasser

Zubereitung Personen : 4

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
		Vorbereitung (5 Minuten)
☐	1.	8 Putenschnitzel (a zirka 80 g) waschen trocken tupfen und würzen und in eine flache Auflaufform geben.
		Backrohr (25 Minuten)
☐	2.	1 Pkg Zwiebelsuppe in 200 ml Wasser einrühren und mit 250 ml Schlagobers und 250 ml Sauerrahm verrühren und über die Schnitzel gießen. Das Ganze im Backofen zirka 25 Minuten bei 180°C backen.

Tipp

Anstelle von Putenschnitzel kann auch Hähnchenfilet oder Putenbrustfilet oder Schweinefilet verwendet werden !
Willst du mehr S0ße, nimmst Du halt die doppelte Menge.
Pilze kannst Du auch dazu geben, schmeckt auch prima !

Hauptspeisen

Light

Alkohol

Besuch

Schwierigkeit
Leicht

Bewertung
Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**
- **Zeit**
  30 Minuten
- **Nährwert**
- **Preiskategorie**
- **Punkte**
  0