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 8Putenschnitzel (a zirka 80 g) waschen trocken tupfen und würzen und in eine flache Auflaufform geben.

Backrohr (25 Minuten)
☐
2.

1 Pkg 1Zwiebelsuppe in
200 ml 200Wasser einrühren und mit
250 ml 250Schlagobers und
250 ml 250Sauerrahm 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
- Drucken
- PDF

- **Schwierigkeit**

  Leicht

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

- **Zeit**

  30 Minuten

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**

- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste