

# Putengeschnetzeltes auf Toast, mit Käse überbacken



## Zutaten für zwei Toasts:

2 Scheiben Toastbrot  
amerikanische Art  
200 g Putenschnitzel  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Mehl, Kräuter der Provence  
1 EL Olivenöl  
75 ml trockener Weißwein  
75 ml kräftige Gemüsebrühe  
75 ml Sahne (oder Mascarpone)  
einige Kirschtomaten (optional)  
einige Champignons (optional)  
Grano Padano oder anderer  
Käse zum Überbacken

1. Putenschnitzel waschen und gut mit Küchentüchern trocknen. Quer zur Faser in Streifen schneiden. Wenn die Streifen zu lang sein sollten, nochmals teilen.

2. Putenfleisch salzen, pfeffern, mit Mehl bestäuben und mit Kräutern der Provence bestreuen.

3. In heißem Olivenöl portionsweise braten, in Alufolie warm stellen.

4. Bratensatz mit dem Weißwein ablöschen, einköcheln und dann mit Gemüsebrühe und Sahne aufgießen.

5. Halbierter Kirschtomaten sowie die geputzten und in Scheiben geschnittenen

Champignons zugeben und etwas köcheln lassen.

6. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

7. Toastbrotstreifen in eine backofengeeignete Form geben, Sauce und Fleisch darauf verteilen.

8. Mit geriebenem Käse bestreuen und im Ofen kurz übergrillen, bis der Käse gut zerlaufen ist und braun zu werden beginnt.

## Hinweise:

Dazu einen Salat reichen.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 35 min, kleine Gerichte, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Pute, deutsch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 15.01.2023