

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