

# Überbackene Putenschnitzel

1 Zwiebel  
350 g frische Champignons  
40 g Butter  
2 Eßl. Creme fraiche  
1 Eßl. Weißwein  
4 dünne Putenschnitzel je 150 g  
Pfeffer, Salz  
160 g Pikantje van Gouda  
2 Tomaten

Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Die Champignons putzen, waschen und feinblättrig schneiden. Zuerst die Zwiebeln in der

Hälfte der Butter weich dünsten, die Champignons zufügen und braten, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Creme fraiche und Weißwein kurz mitköcheln.

Die Putenschnitzel flach klopfen und rundum pfeffern. In der übrigen Butter auf jeder Seite 5-8 Minuten braten (mit Deckel, sonst wird das Fleisch zu trocken).

Die Schnitzel salzen und nebeneinander in eine gebutterte Auflaufform legen.

Pilzmasse mit Salz und Pfeffer würzen und auf die Schnitzel geben. Frisch geriebenen Käse darüberstreuen.

Obenauf die Tomatenscheiben legen,

salzen und pfeffern. Im Backofen überbacken, bis der Käse geschmolzen ist.

Backzeit ca. 10 Minuten bei 200 Grad.

Beilage: Bratkartoffeln , Reis oder warmes Brot