

Putenschnitzel mit Spinat und Tomaten

Geflügel

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten } $\frac{3}{4}$ Stunde

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Putenschnitzel à 150 – 200 g	St.	4	6
Butter	g	20	30
Tomaten	St.	4	6
Pflanzenöl	TL	1	1½
Salz, Pfeffer, Muskat			
Blattspinat (TK)	g	300	450
Zwiebel, gehackt	g	40	60
Gouda, gerieben	g	100	150

VORBEREITEN:

1. Spinat nach Packungsvorschrift garen.
2. Zwiebel würfeln.
3. Käse reiben.
4. Tomaten in Scheiben schneiden

ZUBEREITUNG:

1. Schnitzel würzen und in Öl anbraten.
2. Zwiebel in Butter glasig dünsten und den Spinat gezupft darunter geben. Mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen.
3. Spinat auf den Schnitzeln verteilen. Mit Tomatenscheiben belegen. Pfeffern, salzen und mit Käse bestreuen.
4. Unter dem Grill braun überbacken.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * Kartoffelpüree, Bratkartoffel

Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Grill	2. v. o.	250		5 - 10