

Überbackene Putenschnitzel

<https://feuerwehroffenbach.de>

☎ FreiwilligeFeuerwehrOffenbach

📷 @ffw_offenbach



Zutaten für 4 Portionen

- 4 Putenschnitzel
- 200g geriebener Käse
- 2 Zwiebeln
- 3-4 Knoblauchzehen
- 50g Margarine
- 50g Mehl
- 600ml Gemüsebrühe
- 100ml Sahne
- 2-3 EL Schmelzkäse
- Salz, Pfeffer, Paprikagewürz

Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch schälen und kleinhacken. In Margarine glasig dünsten. Mehl zugeben und anschwitzen. Im Anschluss mit der Gemüsebrühe aufgießen, umrühren und aufkochen lassen. Sahne sowie Schmelzkäse zugeben und mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Putenschnitzel in eine Auflaufform geben, mit der Soße übergießen und den geriebenen Käse darüber streuen.

Im Backofen bei 180-200°C ca. 35-40 Minuten überbacken.

Dazu passen hervorragend Spätzle sowie ein kleiner Beilagensalat.

Traditionell ist dieses Gericht bei unserem Tag der offenen Tür als erstes ausverkauft. Daher hatten wir uns eigentlich vorgenommen, unser geheimes Rezept niemals zu verraten. Besondere Umstände erfordern aber besondere Maßnahmen. Und bei den Strapazen der letzten Monate haben wir uns alle eine solche Leckerei redlich verdient. Außer den genannten Zutaten, muss das Gericht selbstverständlich noch mit einer Prise ehrenamtlichem Engagement, ganz viel Liebe und Sorgfalt und einem großen Tropfen Fleiß verfeinert werden – so wie bei uns!

Wir freuen uns darauf, euch dieses Gericht nächstes Jahr im September (hoffentlich) wieder persönlich zubereiten zu dürfen und wünschen euch mit dem Rezept ganz viel Spaß und guten Appetit!

Bis dahin bleibt gesund!

Euer Küchen-Team der Freiwilligen Feuerwehr Offenbach