

Putenschnitzelgratin

Zutaten (4 Personen):

- 4 Putenschnitzel
- 1 kg Kartoffeln
- 250 g Champignons
- 1 Zwiebel
- 1 Packung TK-Blattspinat
- 1/2 l Brühe
- 1/4 l Kräuterschmand
- Calvados
- 100 g gereibenen Gouda
- Pfeffer und Salz
- Paniermehl

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, in Salzwasser knapp gar kochen und in Scheiben schneiden. Den Spinat nach Herstellerangaben auftauen. Die Champignons putzen, halbieren und in Scheiben schneiden. Zwiebel klein würfeln.

Die Putenschnitzel in jeweils drei bis vier Stücke teilen, in heißem Öl von beiden Seiten braun anbraten und beiseite stellen. In dem Bratfett die Pilze mit den Zwiebelwürfeln anbraten, pfeffern und salzen. Mit Calvados ablöschen. Pilze und Zwiebeln ebenfalls beiseite stellen.

Die Brühe und das Wasser vom aufgetauten Spinat in den Bratfond geben und aufkochen. Den Schmand dazugeben und etwas einkochen lassen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Eine eingefettete Auflaufform mit etwas Paniermehl bestreuen. Zu unterst die Kartoffeln, dann die Pilze, darüber den Blattspinat in die Form schichten. Als oberstes das Fleisch in den Spinat drücken und mit Pfeffer und Salz bestreuen. Mit dem geriebenen Käse bedecken, etwas Paniermehl darüber geben und die Schmandsoße angießen. Im Backofen bei 200 C° gut 30 Minuten goldbraun überbacken.

Quelle:

Selbst ausgedacht.