



## Mit Bärlauch gratinierte Putenschnitzel

### Zutaten

**(für 4 Personen):**

- 4 Putenschnitzel
- 50 g Bärlauch
- 100 g Parmesan
- 25 g Pinienkerne
- 2 EL Öl
- 150 g Datteltomaten
- 1 Zwiebel
- 500 g Bandnudeln
- Salz & Pfeffer
- 200 g Crème fraîche
- 200 ml Brühe



### Nährwerte:

Pro Portion ca. 437 kcal, 28 g Fett, 11 g Kohlenhydrate, 36 g Eiweiß (Diese Information findet ihr, wenn ihr im Ordner des jeweiligen Rezepts die Worddatei "Blogbeitrag" öffnet. Dort müsste sie ganz unten stehen. Schreibt mir, sollte dies nicht der Fall sein).

### Zubereitungszeit:

circa 25 Minuten

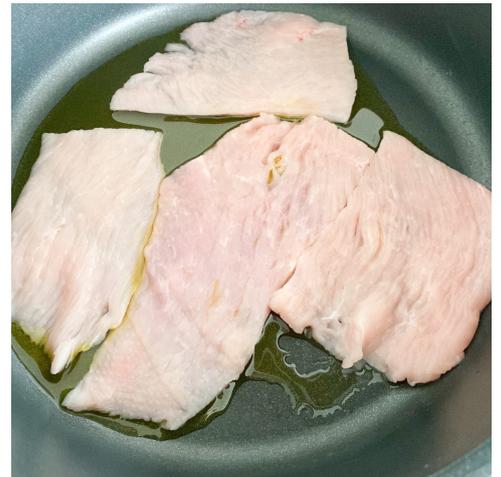
## Mit Bärlauch gratinierte Putenschnitzel

### Zubereitung:

1. Zuerst den Bärlauch putzen und hacken. Dann die Pinienkerne ebenfalls hacken und beides mit dem Parmesan mischen.



2. Als nächstes die Putenschnitzel in dem Öl von jeder Seite 2 Minuten anbraten...



3. ...bis sie schön goldbraun sind.





## Mit Bärlauch gratinierte Putenschnitzel

4. Dann die Bärlauch-Mischung auf den Putenschnitzeln verteilen und im Ofen mit der Grillfunktion circa 3 bis 4 Minuten gratinieren. Die Nudeln nach Packungsangabe garen.



5. Die Zwiebel schälen und würfeln und mit den Tomaten in der gleichen Pfanne circa 3 Minuten anschwitzen.



6. Dann mit Brühe und Crème fraîche circa 5 bis 7 Minuten köcheln lassen.



7. Zum Schluss die Nudeln unterheben,...



## Mit Bärlauch gratinierte Putenschnitzel



8. ...alles mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit den gratinierten Putenschnitzeln anrichten und genießen. ☑



WE LOVE  
GEFLÜGEL!



Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

## Mit Bärlauch gratinierte Putenschnitzel



### Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf [www.deutsches-gefluegel.de](http://www.deutsches-gefluegel.de)