

## Putenschnitzel mit Spinat überbacken

HauptspeiseEintopfGeflügelgerichteKinderLow Carb

### ZUBEREITUNG

**SCHWIERIGKEIT:** ● ● ○ ○ ○

Putenschnitzel etwas flacher klopfen, salzen und pfeffern. Spinat gründlich waschen und putzen und anschließend mit den Tomaten grob hacken Den Frischkäse darunter rühren. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin rundherum anbraten. Zwiebel schälen, fein würfeln und in etwas Butter andünsten. Mehl darüber stäuben, 100 ml Suppe einrühren, aufkochen. Spinatmasse einrühren und 3 – 4 Minuten köcheln lassen.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Eine Auflaufform fetten, Spinatmasse hineingeben und die Putenschnitzel daraufsetzen, mit Parmesan bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft ca. 15 – 20 Minuten backen. Dazu passen Bandnudeln.



### ZUTATEN

Putenschnitzel mit Spinat überbacken

4 Putenschnitzel

Salz, Pfeffer

Getrocknete Tomaten in Öl

100 g Frischkäse

Öl für die Form

500 g Blattspinat

1 Zwiebel

2 EL Butter

Mehl

250 ml Gemüsesuppe

1 Becher Schlagobers

geriebene Muskatnuss

frisch geriebener Parmesan