



Gefüllte Putenschnitzel

2 Putenschnitzel mit
eingeschnittenen Taschen
(je etwa 350 g) unter fließendem kaltem Wasser abspülen,
trockentupfen, mit

Salz
frisch gemahlenem
weißem Pfeffer
Paprika, edelsüß bestreuen.

Für die Füllung

75 g Zucchini putzen, in kleine Würfel schneiden
1 Bund Basilikum abspülen, trockentupfen, die Blätter von den
Stengeln zupfen, in feine Streifen schneiden
beide Zutaten mit
150 g Schafskäse gut verrühren, mit Salz, Pfeffer würzen, die
Masse in die beiden Putenschnitzel füllen, die
Schnitzel mit Holzspießchen zustecken oder
zunähen
30 g Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen
40 g Weizenmehl darüberstäuben, die Putenschnitzel von bei-
den Seiten darin braten, die garen Schnitzel
herausnehmen, warm stellen.

Für die Sauce
den Bratensatz mit

1 Becher (150 g)
Crème fraîche
1 Eßl. Tomatenmark
Cayennepfeffer verrühren, mit Salz, Pfeffer,
gerebeltem Basilikum würzen, die Schnitzel dazugeben, nochmals
erhitzen
Schmorzeit: 25-30 Minuten
Beilage: Kräuter-Kartoffeln, Reis, verschiedene Blatt-
salate, Paprikaschoten-Salat, Stangenweiß-
brot mit Kräuterbutter
Tip: Anstatt des Schafskäses kann auch Ziegen-
käse verwendet werden. Ziegenkäse besitzt
einen ausgeprägten Eigengeschmack.