



# Gefüllte Putenschnitzel

- 2 Putenschnitzel mit  
eingeschnittenen Taschen unter fließendem kaltem Wasser abspülen,  
(je etwa 350 g) 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 beiden Seiten darin braten, die garren Schnitzel herausnehmen, warm stellen.
- Für die Sauce  
den Bratensatz mit  
1 Becher (150 g)  
*Crème fraîche*  
1 Eßl. Tomatenmark  
*Cayennepfeffer*  
gerebeltem Basilikum verrühren, mit Salz, Pfeffer, würzen, die Schnitzel dazugeben, nochmals erhitzen  
Schmorzeit: 25-30 Minuten  
Beilage: Kräuter-Kartoffeln, Reis, verschiedene Blattsalate, Paprikaschoten-Salat, Stangenweißbrot mit Kräuterbutter  
Tip: Anstatt des Schafskäses kann auch Ziegenkäse verwendet werden. Ziegenkäse besitzt einen ausgeprägten Eigengeschmack.