



Gratinierte Putenpfanne

★★★★

Wok- & Pfannengerichte

Vorbereitungszeit: 20 Min. **Kochzeit:** 10 Min. **Gesamtzeit:** 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 2 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

- 240 g Putenschnitzel
- 2 Lauchzwiebel(n)
- 2 Tomate(n)
- 200 g Champignons
- 2 TL Pflanzenöl
- Salz und Pfeffer
- Kräuter, (nach Gusto)
- 1 EL Creme legere
- 1 Scheibe/n Käse, Gouda, fettreduziert (z.B. du darfst)

ZUBEREITUNG

Das Fleisch waschen, Lauchzwiebeln putzen und beides in Streifen schneiden. Die Tomaten waschen, Champignons putzen und beides in Scheiben schneiden. Putengeschnetzeltes mit den Lauchzwiebeln im Öl anbraten. Danach das Gemüse dazu und alles dünsten. Nach Geschmack würzen und Crème legere unterrühren, mit Kräutern nach Belieben aufpeppen. Putenpfanne in eine ofenfeste Auflaufform füllen und mit der in Stücke geschnittenen Käsescheibe belegen. Im Backofen bei 180°C für 10 Minuten überbacken. Als Beilage Reis oder Kartoffeln (extra berechnen!) 5,5P bei ww