

Überbackenes Putenschnitzel mit Pommes

Beschreibung

Saftige Putenschnitzel mit Champignons, cremiger Pesto-Crème-fraîche und würzigem Käse überbacken. Dazu werden knusprige Pommes frites direkt aus dem Backofen serviert.

Zutaten

4 Stück dünne Putenschnitzel, je etwa 180 Gramm
800 Gramm tiefgekühlte Pommes frites
400 Gramm Champignons, frisch oder tiefgekühlt
2 Esslöffel Pesto alla Genovese
4 Esslöffel Crème fraîche
160 Gramm geriebener Bergkäse oder Gouda
2 Esslöffel Butter
1 Teelöffel Paprikapulver rosenscharf
1 Teelöffel Paprikapulver edelsüß für die Pommes
1 Esslöffel Pflanzenöl für die Pommes, optional
1 Prise Salz
1 Prise schwarzer Pfeffer
0.5 Bund glatte Petersilie, optional

Zubereitung

1. Alle Zutaten abwiegen und ein Backblech sowie eine ausreichend große Auflaufform bereitstellen.
2. Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.
3. Das Backblech mit Backpapier auslegen.
4. Die tiefgekühlten Pommes in einer möglichst gleichmäßigen Schicht auf dem Backblech verteilen.
5. Die Pommes nach Wunsch mit einem Esslöffel Pflanzenöl vermengen, damit sie stärker bräunen.
6. Die Pommes mit dem edelsüßen Paprikapulver würzen. Mit Salz erst nach dem Backen würzen.
7. Das Backblech auf die obere oder untere Schiene des vorgeheizten Backofens schieben.
8. Die Pommes zunächst ungefähr zehn Minuten allein vorbacken.
9. Währenddessen die Auflaufform mit einem kleinen Teil der Butter einfetten.
10. Die Putenschnitzel mit Küchenpapier gründlich trocken tupfen.
11. Sehr dicke Schnitzel zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie vorsichtig etwas flacher klopfen.
12. Die Putenschnitzel auf beiden Seiten mit Salz, schwarzem Pfeffer und rosenscharfem Paprikapulver würzen.
13. Die gewürzten Putenschnitzel nebeneinander in die vorbereitete Auflaufform legen.
14. Frische Champignons mit einer Bürste oder einem Küchentuch säubern. Tiefgekühlte Pilze können direkt verwendet werden.
15. Die Champignons in dünne Scheiben schneiden, falls sie noch nicht geschnitten sind.
16. Die Champignons gleichmäßig auf den Putenschnitzeln verteilen.
17. Tiefgekühlte Champignons mit einer kleinen Prise Salz würzen.
18. Pesto und Crème fraîche in eine kleine Schüssel geben.
19. Etwa drei Viertel des geriebenen Käses zur Pesto-Crème-fraîche geben.

20. Die Zutaten zu einer gleichmäßigen, dickcremigen Masse verrühren.
21. Die Käsecreme portionsweise auf den Champignons und Putenschnitzeln verteilen.
22. Die Masse vorsichtig glatt streichen, sodass möglichst jedes Schnitzel bedeckt ist.
23. Den restlichen geriebenen Käse gleichmäßig darüberstreuen.
24. Die restliche Butter in kleinen Flöckchen auf dem Käse verteilen.
25. Nach den ersten zehn Minuten das Pommesblech vorsichtig aus dem Backofen ziehen.
26. Die Pommes gründlich wenden oder das Backblech kräftig rütteln.
27. Das Pommesblech wieder in den Backofen schieben.
28. Die Auflaufform mit den Putenschnitzeln auf die freie mittlere Schiene des Backofens stellen.
29. Die Putenschnitzel ungefähr 15 Minuten überbacken, bis der Käse geschmolzen und goldbraun ist.
30. Die Pommes währenddessen fertig backen und nach Bedarf noch einmal wenden.
31. Prüfen, ob die Putenschnitzel vollständig durchgegart sind. Der austretende Fleischsaft sollte klar sein.
32. Falls der Käse noch zu hell ist, die Auflaufform ein bis zwei Minuten unter den Backofengrill stellen.
33. Die Auflaufform aus dem Backofen nehmen und die Schnitzel ungefähr drei Minuten ruhen lassen.
34. Die knusprigen Pommes aus dem Backofen nehmen und nach Geschmack salzen.
35. Die Petersilie bei Verwendung waschen, trocken schütteln und fein hacken.
36. Je ein überbackenes Putenschnitzel auf einem Teller anrichten.
37. Die Pommes daneben verteilen und das Gericht optional mit gehackter Petersilie bestreuen.
38. Das überbackene Putenschnitzel mit Pommes sofort heiß servieren.