

Putenschnitzel-Lauch-Auflauf[©]

Für 2 Personen

- 2 Putenschnitzel
- 4 Teelöffel Frischkäse
- 4 Teelöffel geriebener Parmesan
- 1 Dose Champignons
- 1 Zwiebel
- 2 gute Hände voll in sehr dünne Ringe geschnittenerer Lauch (1 Stange ?)
- 2 Becher Sahne
- 1 Beutel Rahmsauce



Putenschnitzel halbieren salzen, pfeffern und in eine Auflaufform geben.

Auf jedes Putenschnitzel einen Teelöffel Frischkäse verteilen und danach den Parmesan darauf streuen.

Kurz die Zwiebel dünsten, die Champignons dazu und auf die Putenschnitzel verteilen

Den Lauch in dünnen Ringen ebenso in die Auflaufform (wohin den sonst!?)

Sahne erhitzen und die Rahmsauce unterrühren, falls zu dick etwas Milch dazu.

Soße über den Lauch gießen

wenn möglich jetzt etwas stehen lassen

In den Backofen stellen, 225°C wählen und mit vorheizen ca. 1 ½ Std. garen lassen. Eventuell zwischendrin die obere Schicht etwas umrühren, damit es nicht zu dunkel wird.

Dazu ½ Packung Spätzle



Sehr lecker, eignet sich prima für Gäste