

## Überbackene Putenschnitzel mit Montagnolo

### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

#### Für die Putenschnitzel

200 g Montagnolo  
4 St. Putenschnitzel  
2 EL Olivenöl  
3 EL Granatapfelkernen  
¼ Bund Petersille  
Salz, Pfeffer

#### Für die Weingelee-Sauce

1 St. Schalotte  
1 EL Butter  
1 TL Zucker  
200 ml Gemüsebrühe  
1 EL Balsamico Essig  
100 g Wolfram Berger Rotwein Gelee  
Salz, Pfeffer



### ZUBEREITUNG:

Die Putenschnitzel würzen und in einer ofenfesten Pfanne bei mittlerer Hitze von beiden Seiten 3-4 Minuten anbraten. Montagnolo in Scheiben schneiden und die angebratenen Putenschnitzel damit belegen. Die Pfanne in den Ofen stellen und weitere 5-10 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen ist.

Währenddessen Schalotten schälen, klein hacken und in Butter glasig dünsten. Zucker hinzufügen und leicht karamellisieren lassen. Mit Balsamico-Essig und Gemüsebrühe ablöschen und Rotwein Gelee einrühren.

Bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Sauce etwas eingedickt ist.



Die überbackenen Putenschnitzel aus dem Ofen nehmen und mit der Rotweingelee-Sauce beträufeln. Mit Granatapfelkernen und Petersilie garnieren.

Dazu passen als Beilage Ofenkartoffeln und Rucola-Salat.

### **ZUBEREITUNGSZEIT:**

ca. 95 Minuten

Pro Portion 3037 KJ, 728,6 kcal., Eiweiß 47,8 g, Fett 47,5 g, Kohlenhydrate 26,9 g