

# Geflügel Rezepte

## Geflügelschnitzel Überbacken Mit Blattspinat

Anzahl: 4 Portionen - Gattung: Hauptspeise, Frankreich, Gemüse, Pikant, Meeresfrüchte

---

750 g	Blattspinat	60 g	Butter
	Salz		Weißer Pfeffer
250 ml	Schlagsahne	1 Essl.	Gehackte Petersilie
75 g	Roquefort-Käse	4	Putenschnitzel (etwa 150g)
2	Knoblauchzehen	2 Essl.	Semmelmehl
125 g	Garnelen, geschält		Geriebene Muskatnuss
150 g	Kleine Champignons	40 g	Frisch geriebener
2	(-3) Schalotten		- Emmentaler Käse

---

1. Den Blattspinat verlesen, waschen und portionsweise in reichlich kochendem Salzwasser sprudelnd etwa 1/2 Minute blanchieren. In kaltem Wasser abschrecken, abtropfen lassen.
2. Die Schlagsahne mit dem zerbröckelten Roquefort-Käse, den abgezogenen, durchgepressten Knoblauchzehen verrühren und cremig einkochen lassen.
3. Die Champignons putzen, waschen, in feine Scheiben schneiden. Die Schalotten abziehen und würfeln. Schalotten und Champignonscheiben in 1 Essl. Butter andünsten, so lange dünsten lassen, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist, mit Salz und Pfeffer würzen, mit den Garnelen und der Petersilie vermengen.
4. Die Putenschnitzel unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer bestreuen und in dem Semmelmehl wenden. 1-2 Essl. Butter erhitzen und die Putenschnitzel darin von jeder Seite etwa 2 Minuten braten.
5. Eine feuerfeste Form mit Butter ausstreichen, den grob gehackten Spinat in die Form geben und mit Muskatnuss würzen. Die Putenschnitzel darauf anrichten, zuerst die Garnelen-Champignon-Mischung, dann die Roquefort-Sauce darüber geben. Mit dem Emmentaler Käse bestreuen.
6. Die Form auf dem Rost in den auf etwa 225 Grad vorgeheizten Backofen schieben und die Schnitzel in 20-25 Minuten goldbraun überbacken.