



Schwierigkeit leicht



4 Personen



Vorbereitung 20 min.
Backzeit 40 min.

Zutaten

- 4 dünne Putenschnitzel
- 4 Karotten
- 2 Zwiebel
- 2 rote Paprika
- 8 Scheiben gekochter Schinken
- 1 kleine Dose gehackte Tomaten
- 2 EL Tomatenmark
- 2 TL Fleischbrühe
- 2 TL ital. Kräuter
- 2 Zweige Basilikum
- 150 g Käse
- Salz, Pfeffer

Tipp

Mit etwas gehacktem Basilikum könnt ihr nach dem Backen dem Gericht noch eine besondere, geschmackliche Note zukommen lassen.

PUTENSCHNITZEL A LA CASA

Ein köstliches Fleischgericht für die ganze Familie

Zubereitung

- Backofen auf 200°C vorheizen
- Die Karotten, Paprika und Zwiebeln in ca. 2 cm große Stücke schneiden, portionsweise im Super-Hacker grob zerkleinern und in die Ofenhexe geben.
- Die gehackten Tomaten, das Tomatenmark, die Fleischbrühe und die Gewürze dazu geben. Mit dem „Mix'N Scraper“-Schaber alles miteinander in der Ofenhexe gut durchmischen.
- Die Putenschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem gekochten Schinken umwickeln. Diese dann in der Ofenhexe in die Sauce drücken und den Käse mit der Reibe darüber verteilen.
- Dieser leckere Auflauf kommt nun für 30 Minuten in den vorgeheizten Backofen. Zum Schluss nochmal für ca. 10 Minuten den Grill zuschalten. Vor dem Servieren mit dem gehackten Basilikum bestreuen.

Tipp:

Ich nehme gerne scharfes Tomatenmark, denn ich mag mein Essen gerne scharf.