

Kochen mit Elfriede

Truthahnschnitzel im Blätterteig gebacken

Zutaten:

Für 4 Portionen:

1 Rolle Blätterteig (300g),
4 Truthahnschnitzel, 8 Blatt Schinken, 4 Blatt Goudakäse, 1 kleine Zwiebel,
250 g Champignons, 1 EL Butter, 1 EL gehackte Petersilie, Salz, Ei zum Bestreichen

Zubereitung:

Zwiebel kleinwürfelig schneiden und in Butter glasig anschwitzen. Champignons blättrig schneiden und mitrösten.

Die Schnitzel klopfen und auf beiden Seiten salzen.

Den Blätterteig aufrollen, auf die Hälfte 1 Blatt Schinken und ½ Blatt Käse auflegen. Das Schnitzel darauflegen, die überkühlte Champignons-Masse gleichmäßig verteilen und mit einem Käseblatt und Schinken abdecken. Den restlichen Blätterteig darüber schlagen, gut zudrücken und mit versprudelten Ei bestreichen. Bei 180°C (Heißluft) ca. 50-60 Minuten goldgelb backen.

Mit Currysoße, Bratkartoffel und Gemüse servieren!

Für die Currysoße:

½ kleine Zwiebel kleinwürfelig schneiden, mit 5 EL Joghurt, 5 EL Sauerrahm, 2 TL Curry, 1 Prise Salz, etwas Pfeffer, 1 Prise Zucker und einen Schuss Zitronensaft verrühren

