

## Überbackenes Putenschnitzel mit Spinat und Bacon

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

40  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

1 Esslöffel Butter  
4 Putenschnitzel (à 150 g)  
2 Esslöffel Olivenöl  
4 Knoblauchzehen  
280 g Blattspinat  
160 ml Sahne  
40 g Gouda, gerieben  
120 g Champignons  
4 Scheiben Bacon  
4 Scheiben Cheddar  
Salz, Pfeffer

### Besonderes Zubehör

Auflaufform (ca. 33 x 23 cm)

Echtes Comfort Food wartet mit diesem Rezept auf dich! Saftige Putenschnitzel freuen sich über cremigen Spinat, knusprigen Bacon und würzige Champignons. Cheddar on top und dein Wohlfühlessen ist fertig!

- 1 -

Backofen auf 190 °C vorheizen. Auflaufform mit Butter einfetten.

- 2 -

Putenschnitzel von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. In die Auflaufform legen und ca. 15 Minuten im Backofen garen.

- 3 -

Inzwischen Knoblauch schälen und fein hacken. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch darin anbraten. Spinat hinzufügen und 2 Minuten mitdünsten. Sahne dazugeben und aufkochen. Hitze reduzieren. Geriebenen Gouda zum Spinat geben und schmelzen lassen. 1 Minute köcheln, bis die Masse cremig ist. Beiseite stellen.

- 4 -

Inzwischen Champignons putzen und klein schneiden. Bacon in Würfel schneiden. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Bacon darin 2 Minuten anbraten. Champignons hinzufügen und weitere 2 Minuten anbraten.

- 5 -

Auflaufform aus dem Ofen holen. Spinat auf den Putenschnitzeln verteilen. Champignons und Bacon darauf platzieren. Jeweils eine Scheibe Cheddar auf die Schnitzel legen. 15 bis 20 Minuten im Backofen überbacken.