

PUTENSCHNITZEL MIT APRIKOSEN

4 Portionen

von Marianne

ZUTATEN

4 – 6 Putenschnitzel (ca. 600 g)

- 1 Dose Aprikosen (850 ml)
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 40 g Butter oder Margarine
- 2 EL Mehl
- 250 ml Gemüsebrühe
- 3 EL Mango-Chutney
- 1 EL eingelegter grober Pfeffer
- 1 – 2 TL Currypulver
- 100 g geriebener Edamer
- 2 EL Öl
- Salz, Pfeffer
- etwas Butter für die Form

ZUBEREITUNG

1. Die Aprikosen abtropfen lassen, den Saft auffangen und 250 ml davon abmessen.
2. Den Ofen auf 220 Grad Ober-Unter-Hitze vorheizen.
3. Die **Putenschnitzel** kalt abbrausen und trockentupfen.
4. Die Lauchzwiebeln waschen und in Ringe schneiden.
5. Die Butter in einem Topf erhitzen, das Mehl zugeben und unter ständigem Rühren anbräunen.
6. Den Aprikosensaft und die Gemüsebrühe angießen, alles gut durchrühren, erst aufkochen und dann für ein paar Minuten köcheln lassen.
7. Anschließend das Chutney, den groben Pfeffer, den Lauch und das Currypulver zugeben, und die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.
8. Eine Auflaufform fetten, die Aprikosen darin verteilen, die **Putenschnitzel** auf die Früchte legen, mit Soße übergießen, mit Käse bestreuen und für ca. 15 - 20 min in den Ofen schieben.

GUTEN APPETIT!



FAMILIENMETZGEREI
hausner

NATÜRLICH OBERPFALZ!

