Puten-Cordon-bleu-Auflauf

Der Puten-Cordon-bleu-Auflauf ist eine einfache Variante, wenn du keine Lust auf Panieren und Braten hast. Vorzüglich mit Putenfleisch, Schinken, Käse und cremiger Sauce.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

500 g	Putenbrustfilet
	Salz und Pfeffer
200 g	Kochschinken
150 g	Käse (gerieben)
200 ml	Schlagobers (Schlagsahne)
100 ml	Milch
1 TL	Senf
1 TL	Speisestärke
1 EL	Butter
	Butter (für die Auflaufform)

Zubereitung

1. Für den **Puten-Cordon-bleu-Auflauf** den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Auflaufform mit Butter einfetten. Das Putenfleisch in mundgerechte Stücke schneiden, in die Auflaufform legen und mit Salz, Pfeffer aus der Mühle würzen.
   Den Kochschinken in kleine Würfel oder Streifen schneiden und auf das Fleisch legen. Anschließend geriebenen Käse gleichmäßig darüberstreuen.

2. Nun in einer Schüssel Schlagobers, Milch und Senf verrühren. Die Speisestärke mit 1 EL Milch glatt rühren und unter die Mischung geben. Kurz aufkochen oder gut verrühren, bis die Sauce leicht andickt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce gleichmäßig über die Putenfilets gießen. Butter in einer Pfanne schmelzen, mit Semmelbröseln vermengen und über den Auflauf streuen.

3. Den Puten-Cordon-bleu-Auflauf in den Backofen schieben, für etwa 30 Minuten goldbraun backen. Falls die Brösel zu dunkel werden, den Auflauf am Ende mit Alufolie abdecken. Aus dem Backrohr nehmen und heiß servieren.

Unsere Empfehlung
Auflaufform-Set aus Keramik
rechtecking
Backform, Lasagneform

hier bestellen

Tipp

Zum Low Carb Puten-Cordon-bleu-Auflauf einen Blattsalat mit Kürbiskernöl aus der Steiermark reichen. Der köstliche Auflauf aus dem Ofen gelingt natürlich auch mit Hühnerfleisch!