

Putenschnitzel gefüllt mit Pilzen

Das Rezept für die Putenschnitzel gefüllt mit Pilzen ist eine raffinierte Hauptspeise. Das einfache Gericht ist ein wahrer Leckerbissen.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

| | |
|----------|---|
| 4 Stk. | Putenschnitzel |
| 150 g | Champignons (oder andere Pilze) |
| 1 Stk. | Zwiebel |
| 1 Bund | Petersilie |
| | Salz |
| | Pfeffer |
| 2 Stk. | Eier |
| 1 Schuss | Milch |
| 100 g | Mehl |
| | Pflanzenöl |

Zubereitung

1. Für die Putenschnitzel gefüllt mit Pilzen nach Pariser Art die Champignons putzen und klein zerschneiden. Die Zwiebel schälen und fein zerhacken. Die Schnitzel in Frischhaltefolie und Fleischklopper vorsichtig plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Champignons einige Minuten dünsten. Gehackte Petersilie zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Pilze Füllung auf einer Hälfte vom Schnitzel verteilen und zusammen klappen. Mit einem Zahnstocher fixieren.
4. Die Eier mit einem Schuss Milch mit einer Gabel verquirlen. Die Putenschnitzel zuerst in Mehl dann in den Eiern wenden.

5. In einer Pfanne mit erhitztem Pflanzenöl beidseitig goldbraun braten. Die gefüllten Schnitzel mit Blattsalat servieren.

Tipp

Als Beilage zu den gefüllten Putenschnitzel Petersilie Kartoffel und Preiselbeermarmelade reichen.