

# Überbackenes Putenschnitzel mit Almwiesenkäse



## Zutaten      Zubereitung

für 4 Personen

4 (à 150g) Putenschnitzel  
 100 g Schönegger Almwiesenkäse  
     gerieben  
 2 Tomaten  
 1 Zwiebel  
 1 Knoblauchzehe  
 150 ml Wasser  
 200 ml Sahne  
 1 Würfel Gemüsebrühe  
 2 EL Tomatenmark  
 1 TL Paprikapulver edelsüß  
 2 TL Kräuter der Provence  
 1 TL Speisestärke  
 Salz, Pfeffer  
 Olivenöl

Backofen auf 175°C Umluft vorheizen. Die Putenschnitzel abwaschen, mit einem Küchenpapier trocken tupfen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Auflaufform legen. Tomaten in Scheiben schneiden und auf die Putenschnitzel legen.  
 Die Zwiebel und den Knoblauch fein würfeln und in einem Topf mit etwas Olivenöl glasig andünsten. Das Tomatenmark zugeben und leicht anbraten. Mit Wasser und Sahne ablöschen und die Gewürze sowie die Speisestärke mit einem Schneebesen einrühren. Kurz aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Soße in die Auflaufform über die Putenschnitzel geben und mit dem geriebenen Almwiesenkäse bestreuen. Die Putenschnitzel für ca. 30 Minuten auf mittlerer Schiene überbacken.

**Viel Spaß beim Nachmachen!**