

# Zweierlei gratinierte Putensteaks

Fleisch-Gerichte » Puten » Pute & Obst

## Zutaten (8 Personen)

- » 250g Blattspinat
- » 1 Zwiebel(n)
- » 1 Knoblauchzehe(n)
- » 3 EL Öl
- » Salz & Pfeffer
- » 2-3 Tomate(n)
- » 125g Mozzarella
- » 2 halbe Birne(n)
- » 8 Putenschnitzel
- » 75g Gorgonzola
- » 4 TL Preiselbeeren
- » Salatblatt/ -blätter

## Bewertung



### Beschaffung

manchmal im Discounter



### Kosten

11-15€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Spinat putzen, waschen. Zwiebel und Knoblauch schälen, hacken. Zwiebel und Knoblauch in 1EL heißem Öl andünsten. Spinat darin 3min dünsten, würzen.
2. Tomaten waschen, in Scheiben schneiden. Mozzarella in Scheiben, Birnen in Spalten schneiden.
3. Fleisch waschen, trockentupfen und jeweils halbieren. In 2EL heißem Öl pro Seite 3-5min braten, würzen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
4. Gorgonzola zerbröckeln. Hälfte Schnitzel mit Tomaten, Spinat und Mozzarella, Rest mit Gorgonzola und Birnen belegen. Im heißen Ofen bei 175°C 10min überbacken. Gorgonzola-Schnitzel mit Preiselbeeren garnieren. Alles auf Salat anrichten.

Nährwerte: 280kcal/E42g/F10g/KH4g pro Portion

angelegt am: 06.04.2004

Rezept-Nr: 1004

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke