



## Putenschnitzel-Schlemmerrauflauf

**Gesamtzeit:** 0:45    **Zubereitungsdauer:** 0:10    **Garzeit:** 0:35    **Portion(en):** 4    **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

### Zutaten

- 500 g **Putenbrustfilet/Putenschnitzel, roh**
- 16 Scheibe(n) **Geflügelschinken, gekocht**
- 2 Stück, klein **Zwiebel/n**
- 600 g **Karotten/Möhren**
- 1 TL **Rapsöl**
- 2 EL **Tomatenmark**
- 1 Konserve(n), klein **Tomaten (Konserve), stückig**
- 200 ml **Gemüsebrühe, zubereitet** (1 TL Instantpulver)
- 1 Prise(n) **Jodsalz**
- 1 Prise(n) **Pfeffer**
- 2 TL **Oregano, gehackt**
- 1 EL, gehackt **Basilikum**
- 90 g **Käse, gerieben, 30 % Fett i. Tr.**

0  
0  
0  
0  
1  
0  
0  
0  
0  
0  
0  
0  
8

### Anleitung

Backofen auf 200° C (Gas: Stufe 3, Umluft: 180° C) vorheizen. Putenbrustfilet in 4 Stücke schneiden, jeweils mit 4 Scheiben Geflügelschinken umwickeln und in eine Auflaufform (25 x 28 cm) legen. Zwiebeln und Karotten in Würfel schneiden.

Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Zwiebel- und Karottenwürfel ca. 5 Minuten andünsten, Tomatenmark zugeben und mit Tomaten und Brühe ablöschen. Sauce ca. 10 Minuten mit Deckel köcheln lassen und mit Salz, Pfeffer und 1 TL Oregano und Basilikum verfeinern.

Sauce in die Auflaufform geben. Mit Käse und restlichem Oregano bestreuen und im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene 20–25 Minuten backen.

