

Putenschnitzel in Blätterteig mit Pilzen

Zutaten

1 Rolle	Blätterteig aus dem Kühlfach
4	Putenschnitzel
8 Scheiben	Schinken, roh
4 TL	Pesto
4 EL	gehackte Tomaten
1	Zwiebel
3	Knoblauchzehen
1 TL	Rosmarin
8 EL	Balsamico
250 ml	Weißwein
2 EL	kalte Butter
4 EL	Parmesan, geriebener
	Salz und Pfeffer
1	Ei
½ TL	Zucker
500 g	Champignons oder Egerlinge



Zubereitung

Die Schnitzel flachklopfen, mit Pesto bestreichen und jeweils mit 2 Scheiben Schinken belegen. Die gehackten Tomaten darauf verteilen, die Schnitzel einmal zusammenklappen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Blätterteig in 4 Teile teilen, die Schnitzel darin einhüllen und mit dem verquirlten Ei bestreichen. Die Teigtaschen im vorgeheizten Backofen (180 bis 200 Grad) 20 bis 25 Minuten backen.

Zwiebel, Knoblauch und Rosmarin fein hacken und mit dem Olivenöl in einer Pfanne andünsten. Die Pilze putzen oder aus der Dose nehmen, in Stücke schneiden und kurz anbraten. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen und mit Balsamico und Weißwein ablöschen. Nach Geschmack noch etwas Pesto einrühren. Etwas köcheln lassen und kurz vor Fertigstellung mit der kalten Butter binden. Die Teigtaschen mit den Pilzen auf Tellern anrichten und mit dem geriebenen Parmesan bestreuen.

Als Beilage empfehlen wir einen frischen gemischten Salat.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen das Team der Metzgerei Schreyegg.