

Rezept Puten-Auflauf mit Gemüse und Gewürzgurken

Auch wenn es sich im ersten Augenblick gewöhnungsbedürftig anhört: dieser Puten-Auflauf mit Gemüse und Gewürzgurken schmeckt super-lecker.

Zutaten:

500 g Putenschnitzel
400 g frische Champignons
2 rote Paprika
150 g gewürfelter Speck
6 bis 8 Cornichons (je nach Größe)
200 ml Schmand
3 EL Tomatenmark
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
200 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer
Paprikapulver, rosenscharf
100 g Gratin-Käse
etwas Olivenöl

Zubereitung:

Die Schnitzel waschen, trocknen und in dünne Streifen schneiden. Das Geschnitzelte anschließend in eine Auflaufform legen und mit Salz und Pfeffer überstreuen.

Die Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Paprika waschen, von dem Kerngehäuse befreien und in Streifen schneiden.

Die Cornichons ebenfalls in Scheiben schneiden.

Zuletzt noch die Zwiebel sowie die Knoblauchzehe abziehen. Die Zwiebel fein hacken und in einer Pfanne mit dem Öl kurz

andünsten.

Dazwischen den Ofen auf 180°C (Umluft) vorheizen.

Sobald die Zwiebelwürfel glasig sind, kommen der Speck, die Cornichons sowie die Paprika hinzu. Kurz anbraten lassen und schließlich den Knoblauch dazu pressen und mit dem Tomatenmark alles miteinander vermengen.

Diese Mischung nun mit der Gemüsebrühe ablöschen und aufkochen lassen.

Anschließend den Schmand unterrühren und mit Salz, Pfeffer sowie Paprikapulver würzen.

Diese Soße über den Puten-Auflauf mit Gemüse und Gewürzgurken gießen und in den Backofen schieben.

Nach etwa 15 min den Käse übertreuen und weiter garen lassen.

Nach weiteren 15 bis 20 min ist der Puten-Auflauf mit Gemüse und Gewürzgurken fertig.

Als zusätzliche Beilage eignet sich Reis oder auch ein frisches Baguette.

Der Puten-Auflauf mit Gemüse und Gewürzgurken eignet sich im Übrigen prima als Partyessen, da er sich sehr gut bereits am Vortag zubereiten lässt.

[Zurück zu den Auflaufrezepten](#)

[Zurück zu den Fleischrezepten](#)