

weil Maike so nett darum gebeten hat

## **Putenschnitzel**

für 2 Personen

### **Zutaten**

2 Putenschnitzel, 200ml Sahne, 50ml trockener Weißwein, 100g Pfirsiche aus der Dose, 1 Teelöffel Cayennepfeffer, 4 Prisen Salz, 1 Esslöffel Öl

### **Zubereitung**

1. Backofen auf 60°C vorheizen
2. Pfirsiche in kleine Filets schneiden und über einem Sieb abtropfen lassen
3. Schnitzel trockentupfen und mit dem Cayennepfeffer bestäuben
4. Öl in der Pfanne heiß werden lassen.
5. das Fleisch in der Pfanne von jeder Seite etwa 2 Minuten scharf anbraten - so daß es dunkle Stellen ausbildet
6. Fleisch aus der Pfanne nehmen und im Backofen nachgaren
7. während dessen die Pfirsichfilets in der noch heißen Pfanne wenden, bis sie etwas schrumpfen
8. wenn man keine Antihaftpfanne hat, dann muß mehr Öl zugegeben werden - das Öl sollte aber vor Zugabe des Weißweins abgegossen werden
9. die Pfirsiche mit dem Weißwein ablöschen, schluckweise die Sahne zugeben
10. wenn die ganze Sahne zugegeben ist, alles etwas eindicken lassen und mit Salz und ggf. Cayennepfeffer abschmecken
11. den Herd abschalten und die Putenschnitzel zu der Soße geben und alles zusammen noch 2 Minuten ziehen lassen.

### **Zeitbedarf**

30 Minuten

### **dazu paßt**

Reis, Süßkartoffelgratin

