

# Putenfleisch mit Schinken-Käsesauce



Heute habe ich ein Rezept mit Putenfleisch, es geht schnell, ist Gästetauglich, sehr sättigend und nebenbei auch noch sensationell lecker.

---

## **Zutaten (für 4 Personen):**

4 Putenschnitzel

10 dag Schinken

1/8 l Hühnersuppe ( ersatzweise Wasser mit Suppenwürfel )

1 großen Esslöffel glattes Mehl

1/4 l Obers

4 kleine Stück Rahmeckerlkäse

Öl

Salz

Pfeffer

---

***Zubereitung:***

Die Putenschnitzel salzen. In einer Pfanne Öl erhitzen und beidseitig kurz anbraten. Aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller warm stellen. Den in dünne Streifen geschnittenen Schinken im Bratenrückstand rösten, mit dem Mehl bestreuen und kurz unterrühren. Mit der Suppe und dem Obers aufgießen und aufkochen. Den Rahmeckerlkäse auf einem Teller zerdrücken und in die Sauce geben und sofort unterrühren bis er geschmolzen ist. Mit Salz und Pfeffer würzen, das Putenfleisch dazugeben und bei geringer Hitze nochmals erwärmen.

***Beilage:*** Reis, Nudeln, Grüner Salat

***Tipp:*** Ich nehme immer Rapsöl, da es reich an ungesättigten Fettsäuren ist.