



Blitz Hollandaise mit Putenschnitzel

Zutaten

(Für 2 Personen)

Für die Hollandaise:

- 1 TL Senf
- 2 Eigelb
- 1 EL Joghurt
- Zitronensaft
- 1 Paket Butter

Für das Schnitzel:

- 2 Putenschnitzel
- 2 Tomaten
- etwas Mehl
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Etwas Öl in der Pfanne erhitzen. Die beiden Putenschnitzel kurz in Mehl wenden und danach von beiden Seiten braten.
2. Die Butter im Topf auf kleiner Stufe erhitzen, bis diese flüssig ist. Joghurt, Senf und Eigelb in eine Schale geben und pürieren. Während des Pürierens nach und nach die flüssige Butter hinzufügen. Außerdem mit einem Spritzer Zitrone sowie Salz und Pfeffer verfeinern.
3. Den Backofen auf höchster Stufe vorheizen. Tomaten in Scheiben schneiden und auf dem Schnitzel verteilen. Nun die beiden Schnitzel mit Hollandaise bedecken.
4. Die Schnitzel für 1-2 Minuten in den Backofen geben, bis die Kruste goldbraun geworden ist. Danach einfach genießen. Guten Appetit!



Die besten
Rezepte von:

ADLEKOCHT
mas REZEPTE

