



## **Putenschnitzel mit Mozzarella-und Serviettenknödel**

### **Zutaten für 4 Personen:**

4 Putenschnitzel à 180 g  
Salz - Pfeffer  
2 EL Olivenöl  
1 Pck Mozzarella  
Ca. 4 EL Olivenöl

### **Zubereitung:**

Fleisch abbrausen, salzen, pfeffern und im heißen Olivenöl von beiden Seiten ca. 8 Minuten braten. — Herausnehmen-Mozzarella in Scheiben schneiden.  
Schnitzel mit Mozzarella belegen und im vorgeheizten Backofen bei 200° überbacken.

### **Beilage:**

### **Serviettenknödel**

### **Zutaten: für 4 Personen:**

300 g Brötchen (vom Vortag)  
1 Zwiebel  
2 EL Butter  
450 ml Milch  
Salz-Pfeffer  
getr. Thymian  
2 Eier (klein)  
1 gehäufte EL Mehl  
2 Stiele glatte Petersilie

### **Zubereitung:**

Brötchen in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln.  
Butter schmelzen. Zwiebelwürfel darin andünsten, Milch zufügen, mit Salz, Pfeffer

und Thymian würzen. Über die Brötchenwürfel gießen, vermengen und ca. 10 Minuten quellen lassen.

Eier und Mehl verquirlen, unter die Brötchenmasse rühren und nochmals abschmecken. Die Masse auf einem feuchten Geschirrtuch zur Rolle (ca. 8 cm Durchmesser) formen. Einwickeln und die Tuchenden fest zusammen binden. Die Rolle in einem langen Topf in reichlich leicht kochendem Salzwasser ca. 45 Minuten garen, dann herausheben.

Serviettenknödel aus dem Tuch wickeln und in Scheiben schneiden. Petersilie waschen, hacken und darüber streuen.

Zusammen mit den überbackenen Putenschnitzel auf Tellern anrichten und sofort servieren.

***Bon appé tit!***