

Putenschnitzel mit Rösti Kruste - All in One aus der Ofenhexe® von Pampered Chef®



Zutaten:

- 150 g Emmentaler
- 800 g festkochende Kartoffeln in Stücke geschnitten
 - 200 g Milch
 - 1 TL Salz
 - 2 TL Gemüsebrühe
 - 1 TL Curry
 - 2 Prisen Muskatnuss
- 4 Putenschnitzel (meine waren schon mariniert)
- etwas Salz und Pfeffer nach Bedarf und Geschmack

Zubereitung:

Als erstes heizt den Backofen auf 200 Grad Ober/-Unterhitze vor. Gebt den Emmentaler in den TM und mahlt diesen auf Stufe 7 für 10 Sekunden und füllt den Käse in eine Schüssel um.

Gebt nun die Kartoffelstückchen in den Mixtopf und zerhackt diese auf Stufe 5 für 4 Sekunden. Nun gebt ihr die Gewürze zu den Kartoffeln und gart diese bei 100 Grad auf Stufe 2 Linkslauf für 10 Minuten.

Legt inzwischen die Putenschnitzel in die [klassische Ofenhexe](#) und verteilt nachdem die Kartoffelstückchen gar sind diese über die Putenschnitzel. Als Abschluss kommt der geriebene Käse über die Masse. Stellt die Ofenhexe auf den Rost unterstes Einschubfach 200 Grad Ober/-Unterhitze für ca. 40 Minuten (Augenkontakt)

Ich wünsche euch gutes Gelingen

Martina Ziehl mit Pampered Chef

Folgende Produkte wurden für diese Rezept verwendet.

[Große rechteckige Ofenhexe - hier anschauen](#)

[Kuchengitter von Pampered Chef - hier anschauen](#)

[Silikonhandschuhe von Pampered Chef - hier anschauen](#)