

Guten Appetit!



## Putenschnitzel in Rahmsoße

**Zutaten:** 1 kg Putenschnitzel, 1 Dose Ananas ohne Saft, 1 Becher Sahne, 1 Becher Crème fraîche, 1-2 EL Mangosoße, Currypulver, 150 g Gouda, Mandelplättchen

### Zubereitung:

Putenfleisch in Scheiben schneiden, würzen und anbraten. Mangosoße, Sahne und Crème fraîche verrühren und mit Curry abschmecken.

Das Putenfleisch und die Ananas in eine Auflaufform füllen, die Soße darüber gießen und mit Käse und Mandelplättchen bestreuen.

Bei 180°C 30 Minuten im Ofen backen.