



**Kochen**  
mit Globus


**Gefüllte Putenschnitzel**  
mit cremigen Gnocchi




## Zutaten:

4 Putenschnitzel (ca. 700 g)	100 ml Wasser
4 Scheiben Schwarzwälder Schinken	70 g Schmand
4 Scheiben alter Gouda	70 g Frischkäse mit Kräutern
50 ml Öl	Salz, Pfeffer
400 g Gnocchi	etwas getrockneter Thymian
50 ml Weißwein	Holzspieße oder Zahnstocher

*Dazu passt:  
ein fruchtiger Weißwein*

 4 Personen

 45 Min.

 Schwierigkeitsgrad



Schauen Sie das passende Zubereitungs-video auf YouTube an!

[www.youtube.de/Globus](http://www.youtube.de/Globus)

## Zubereitung:

Die Putenschnitzel flach klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schinken- und Goudascheiben halbieren, die Schnitzel damit belegen und zusammenklappen. Mit Holzspießchen oder Zahnstocher feststecken. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel pro Seite ca. 4 Minuten anbraten. Die Gnocchi in reichlich gesalzenem Wasser garen. 100 ml Wasser, Wein, Schmand, Frischkäse und Thymian hinzugeben und alles unter vorsichtigem Rühren aufkochen. 5 Minuten bei starker Hitze kochen lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gefüllten Putenschnitzel zusammen mit den Gnocchi anrichten.

