

## Putenschnitzel mit Früchten

Kategorie: Fleisch (Geflügel)  
Zubereitungszeit: je nach Menge bis zu 2 ½ Stunden

### Zutaten:

6 – 8 Putenschnitzel  
1 Tüte Zwiebelsuppe (z. B. von Maggi)  
1 Tüte Curry-Rahmsoße  
1 kleine Dose Mango  
1 kleine Dose Feigen  
1 kleine Dose Kiwi  
je nach Geschmack kann man natürlich auch andere Früchte wählen.  
ca. ½ l Schlagsahne

### Zubereitung:

Zur Zubereitung benötigt man eine Auflaufform. Die Zutaten werden folgendermaßen in die Auflaufform geschichtet:

1. Lage: Zwiebelsuppe in die Auflaufform geben
2. Lage: Fleisch darauf legen.
3. Lage: Curry – Rahmsoße auf das Fleisch streuen.
4. Lage: Fleisch darauf legen.
5. Lage: Zwiebelsuppe usw.  
Abwechselnd weiterschichten.  
Letzte Lage: Früchte gut über alles verteilen.

Mit Sahne anschütten und zugedeckt bei 200° C ca. 1 - 2,5 Std. garen (je nach Menge).

### Varianten:

Statt der Früchte kann man als letzte Lage Zwiebeln und Champignons nehmen. In diesem Fall nimmt man auch 1 Tüte Jägersoße statt der Curry-Rahmsoße.

Dieses Gericht ist ideal auch für viele Gäste. Man nimmt eben einfach entsprechend viel Salz und mehrere Tüten Fertigsuppe. Es ist zudem schnell vorbereitet.

Dazu reicht man Reis und gerne auch einen frischen Salat.