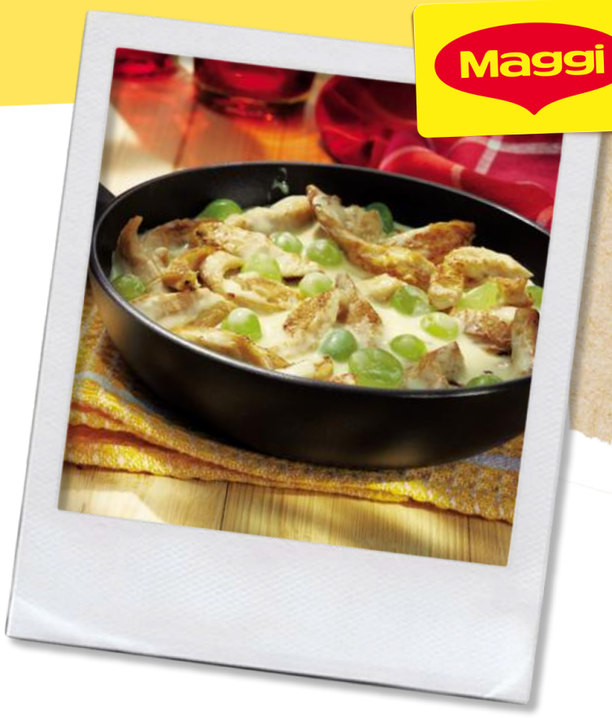

Geschnetzeltes Walliser Art

Zutaten

- 150 g Weintrauben
- 250 g Putenbrust
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 250 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Geschnetzeltes "Zürcher Art"

Zubereitung

1. Weintrauben waschen, evtl. entkernen. Putenbrust waschen, trocken tupfen, in feine Streifen schneiden.
2. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen und das Fleisch kurz anbraten, Weintrauben zugeben, aus der Pfanne nehmen. Wasser in das Bratfett gießen.
3. MAGGI Fix für Geschnetzeltes "Zürcher Art" einrühren, zum Kochen bringen und 1 Min. kochen. Pute mit Weintrauben wieder zugeben und heiß werden lassen. Dazu schmecken Spätzle oder Kroketten.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	15 g
Energie	230 kcal
Fett	9 g
Protein	22 g

15 Minuten

3 Portionen

MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de