



Puten-Geschnetzeltes

Zutaten

- 200 g Frühlingszwiebeln
- 250 g Champignons, frisch
- 500 g Putenbrustfilets
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 100 ml Wasser
- 100 ml Weißwein
- 2 TL MAGGI Ideen vom Wochenmarkt, Hühner Bouillon
- 125 ml Schlagsahne
- 3 EL Soßenbinder für helle Soßen
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden.
2. Putenbrustfilets waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Das Putengeschnetzelte darin ca. 5 Min. braten, herausnehmen und warm stellen. Frühlingszwiebeln und Champignons im Bratfett kurz andünsten.
4. Wasser und Weißwein zugießen und zum Kochen bringen. MAGGI Ideen vom Wochenmarkt, Hühner Bouillon darin auflösen.
5. Sahne zufügen. Mit Soßenbinder binden, auf Tellern anrichten und servieren. Dazu Reis servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	17 g
Energie	349 kcal
Fett	14 g
Protein	34 g

🕒 25 Minuten

⊕ 4 Portionen