

Zutaten

- 400 g Putenschnitzel
- 4 Slightly leveled tablespoons Gouda, mittelalt
- 4 Slightly leveled tablespoons Schinken, gekocht
- 90 g Karotten
- 200 g Lauch
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 200 ml Wasser
- 100 ml Schlagsahne
- 1 Beutel MAGGI Fix für Spaghetti Bolognese

Zubereitung

- 1. Putenschnitzel waschen, trocken tupfen und etwas flach klopfen.
- 2. Gouda halbieren. Je zwei halbe Scheiben Gouda mit einer Scheibe Schinken umwickeln und auf die Putenschnitzel legen. Schnitzel zusammen klappen und mit Holzspießen verschließen.
- 3. Karotten schälen und in kleine Würfel schneiden. Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden.
- 4. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Die Putenschnitzel darin von beiden Seiten anbraten und herausnehmen. Gemüse in dem Bratfett ca. 5 Min. andünsten.
- 5. Wasser und Sahne zugießen. MAGGI Fix für Spaghetti Bolognese einrühren und zum Kochen bringen. Putenschnitzel wieder zugeben und zugedeckt bei geringer Wärmezufuhr ca. 10 Min. garen. Dabei die Schnitzel gelegentlich wenden und die Sauce umrühren. Dazu schmecken Nudeln oder Stampfkartoffeln.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate 9 g

Energie 391 kcal

Fett 19 g Protein 45 g 40 Minuten