



Putengeschnetzeltes in Riesling-Gemüse-Rahm

Zutaten

- 120 g Putenbrustfilet
- 100 g Möhren
- 200 g Zucchini
- 50 g Zwiebeln
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 3 EL Weißwein
- 300 ml Wasser
- 100 ml Schlagsahne
- 1 Beutel MAGGI Fix für Pfeffer Rahm Geschnetzeltes

Zubereitung

1. Putenbrustfilet waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Möhre putzen, waschen, schälen und in dünne Streifen schneiden. Zucchini putzen, waschen und in dünne Streifen schneiden. Zwiebel schälen und in Würfel schneiden.
2. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Putenstreifen darin anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Zwiebel, Möhre und Zucchini im verbliebenen Bratfett andünsten.
3. Weißwein, Wasser und Sahne zugießen. MAGGI Fix für Geschnetzeltes Zürcher Art einrühren und zum Kochen bringen. Fleisch wieder zugeben und bei geringer Wärmezufuhr ca. 5 Min. garen. Dazu passen Bandnudeln und ein grüner Salat.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	16 g
Energie	419 kcal
Fett	29 g
Protein	20 g

🕒 25 Minuten

⊕ 2 Portionen