



## Puten-Pfanne mit Gemüse in cremiger Sauce

### Zutaten

- 250 g Putenschnitzel
- 50 g Zwiebeln
- 100 g Möhren
- 100 g Champignons, frisch
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 200 ml Schlagsahne
- etwas Salz
- 1 TL MAGGI Hühner Brühe
- etwas Pfeffer

### Zubereitung

1. Putenschnitzel waschen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen, längs halbieren und in Scheiben schneiden. Möhren putzen, waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Champignons putzen und in Viertel schneiden.
2. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Putenwürfel darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel und restliches Gemüse zugeben und mitbraten.
3. Sahne zugießen und zum Kochen bringen. Maggi Hühner Brühe einrühren und offen bei geringer Wärmezufuhr ca. 5 Min. garen. Dabei gelegentlich umrühren. Dazu passt Kartoffelpüree.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	9 g
Energie	526 kcal
Fett	39 g
Protein	35 g

🕒 25 Minuten

⊕ 2 Portionen