



Putenpfanne mit Birne und Blauschimmelsauce

Zutaten

- 125 g Birnen
- 80 g Gorgonzola
- 1 EL THOMY Reines Rapsöl
- 500 g Putengeschnetzeltes
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- 150 ml Apfelsaft
- 100 ml Schlagsahne
- 1 Päckchen Maggi Schnitzel Sauce, 2er Pack
- 1 EL Schnittlauchröllchen

Zubereitung

1. Birne waschen, schälen, in Viertel schneiden, das Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden.
2. Gorgonzola in Würfel schneiden. In einer Pfanne THOMY Reines Rapsöl heiß werden lassen. Putengeschnetzeltes darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Birnenwürfel zugeben und kurz mitbraten.
3. Apfelsaft und Sahne zugießen. MAGGI Schnitzel-Sauce einrühren und zum Kochen bringen. Bei geringer Wärmezufuhr mit geschlossenem Deckel ca. 10 Min. kochen. Den Gorgonzola zugeben und schmelzen lassen.
4. Zum Schluss mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren. Schmeckt lecker mit Bratkartoffeln und einem gemischten Salat.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	14 g
Energie	386 kcal
Fett	21 g
Protein	36 g

🕒 25 Minuten

⊕ 4 Portionen