



Geschnetzeltes mit Sommergemüse

Zutaten

- 200 g Zucchini
- 250 g Karotten
- 250 g Putenschnitzel
- 2 EL Öl
- 250 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Kräuter Rahm Schnitzel
- 2 EL saure Sahne

Zubereitung

1. Zucchini putzen, waschen, halbieren und in Scheiben schneiden. Karotten putzen, waschen, schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Putenschnitzel waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden.
2. In einer Pfanne Öl heiß werden lassen und das Geschnetzelte darin anbraten. Gemüse zugeben und ca. 5 Min. mitbraten.
3. Wasser zugießen und MAGGI Fix für Kräuter Rahm Schnitzel einrühren. Zum Kochen bringen und ca. 1 Min. kochen. Vor dem Servieren saure Sahne, Schmand oder Joghurt einrühren, nicht mehr aufkochen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	12 g
Energie	285 kcal
Fett	15 g
Protein	24 g

🕒 20 Minuten

⊕ 3 Portionen