

Letscho-Putenschnitzel

Das würzige Letscho-Putenschnitzel mit viel Gemüse und Kartoffelpüree als Beilage schmeckt einfach allen.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

4 Stk.	Putenschnitzel
1 Stk.	Paprika rot
1 Stk.	Paprika gelb
1 Dose	Tomaten gewürfelt (im eigenen Saft ca. 400 g)
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
0.5 Würfel	Suppenwürze
1 EL	Butter
Salz und Pfeffer	

Zubereitung

1. Für die saftigen Letscho-**Putenschnitzel** die Paprika waschen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und fein zerhacken. Die Putenschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Jetzt die Butter in einer großen tiefen Bratpfanne erhitzen und das Fleisch beidseitig bei mittlerer Hitze einige Minuten braten. Danach von der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Die Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten, den Paprika zugeben und anrösten. Die Tomaten aus der Dose zugeben, aufkochen. Mit Suppenwürze, Salz und Pfeffer abschmecken und etwas einkochen lassen. Abschließend die Putenschnitzel in die Pfanne zu Letscho geben und 2-3 Minuten ziehen lassen. Die Letscho-Putenschnitzel auf Teller anrichten und als Beilage zum Beispiel [Kartoffelpüree](#), Reis oder Nudeln reichen.

Tipp

Zum köstlichen Letscho-Putenschnitzel einen knackig, frischen Blattsalat mit Kürbiskernöl aus der Steiermark servieren.