Puten-Geschnetzeltes

Das Puten-Geschnetzeltes ist eine vorzügliche Hauptspeise. Das schmackhafte Rezept ist schnell zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

300 g	Putenbrust
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauch
2 Stk.	Karotten
1 Handvoll	Schnittlauch
2 EL	Öl
1 EL	Mehl
250 ml	Gemüsesuppe
150 g	Erbsen (TK)
60 ml	Schlagobers
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

1. Für das **Puten-Geschnetzeltes** das Fleisch in kleine Würfel schneiden, salzen und pfeffern. Die Zwiebel und Knoblauch schälen und zerhacken. Karotten putzen und in Scheiben schneiden, Schnittlauch hacken.

2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Putenfleisch zugeben und kurz anrösten, mit Mehl stauben und mit der Gemüsesuppe aufgießen. Die Karotten und Erbsen zugeben und zugedeckt bei geringer Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen. Das Schlagobers einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit gehacktem Schnittlauch bestreuen.

Tipp

Zum Puten-Geschnetzeltes passt hervorragend Reis und ein grüner Kopfsalat mit Kürbiskernöl.