Putengeschnetzeltes mit Spargel

Mit wenig Aufwand lässt sich Putengeschnetzeltes mit Spargel zubereiten. Mit diesem Rezept bleibt vom Essen nichts übrig.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

500 g	Putenbrust
1 Bund	Spargel
160 g	Erbsen
1 Stk.	Zwiebel
250 ml	Schlagobers
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 EL	Olivenöl

Zubereitung

1. Für **Putengeschnetzeltes mit Spargel** als erstes das Gemüse vorbereiten: Zu Beginn Spargel und Zwiebeln abschälen. Vom Spargel die holzigen Enden entfernen. Das Gemüse in mundgerechte Stücke zerschneiden. Putenbrust ebenfalls klein schneiden.

2. Werden frische Erbsen verwendet, diese putzen und waschen. Für Tiefkühlerbsen ist keine Vorbereitung erforderlich.

3. Eine Pfanne auf dem Herd positionieren und Öl eingießen. Die Putenbruststreifen, Spargel und Zwiebeln darin anrösten. Schlagobers in die Pfanne geben und das Ganze bei niedriger Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen, bis sich die Sauce ein wenig reduziert hat.

4. Abschließend das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Erbsen hinzufügen und einige Minuten mit heiß werden lassen. Das Gericht auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Tipp

Zu diesem Putengeschnetzelten mit Spargel passt optimal der aromatische Basmatireis.