# Putenschnitzel Natur

Ein leichtes Gericht mit viel frischem Gemüse: Die Putenschnitzel Natur sind ein gesunder Gaumenschmaus.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 50 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 450 g | Putenschnitzel |
| 2 Stk. | Zucchini (je nach Größe) |
| 2 Knollen | Zwiebel (je nach Größe) |
| 3 Stk. | Karotten (je nach Größe) |
| 200 ml | Schlagobers |
| 100 ml | Gemüsebrühe |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |

## Zubereitung

1. Die **Putenschnitzel Natur** schmecken zum Barbecue und als leichte Hauptmahlzeit. Öl in eine Pfanne geben und auf einem Herd erhitzen.

2. Zu Beginn Putenschnitzel in die Pfanne legen und diese beidseitig anbraten. Anschließend Schnitzel herausheben und beiseite legen.

3. Zwiebeln abschälen und fein zerhacken. In der heißen Pfanne glasig dünsten.

4. Karotten von der Schale befreien. Zucchini und Karotten in mundgerechte Stücke zerschneiden und daraufhin zu den Zwiebeln geben und mit anrösten. Schlagobers und Gemüsesuppe beigeben.

5. Putenschnitzel zurück in die Pfanne legen und 20 Minuten bei leichter Hitze köcheln lassen.

6. Nach Geschmack mit Pfeffer und Salz abschmecken und servieren.

## Tipp

Nudeln, Reis oder Erdäpfel als optimale Beilage zum Putenschnitzel reichen.