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.