

Zarter Klassiker: Putengeschnetzeltes mit Pilzrahm

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

700 g Putenfilet
60 g geräucherter Speck
4 Frühlingszwiebeln
200 g Champignons
4 Zweige Thymian
150 ml Schlagsahne
100 ml Weißwein
2 Esslöffel Öl
Salz, Pfeffer
Muskatnuss
2 Esslöffel Butter
1 Esslöffel Mehl
50 ml Brühe
500 g Langkornreis

Im Ranking der Lieblingsgerichte ist Putengeschnetzeltes neben Spaghetti Bolognese und Pfannkuchen ganz vorne mit dabei. Wer kann auch dem zarten Geflügel in sämiger Sahnesauce und feinen Champignons widerstehen?

- 1 -

Reis nach Packungsanleitung zubereiten.

- 2 -

Putenfilet in Streifen schneiden. Speck würfeln, Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Thymian von den Zweigen zupfen.

- 3 -

1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Putenstreifen ca. 1-2 Minuten goldbraun anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

- 4 -

Restliches Öl in derselben Pfanne erhitzen. Speck ca. 1 Minute anbraten. Pilze und Frühlingszwiebeln hinzufügen und ca. 1-2 Minuten garen. Butter dazugeben und schmelzen lassen. Mehl unterrühren, kurz anschwitzen und mit Wein, Sahne und Brühe ablöschen. Thymian untermengen, Sauce aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln lassen.

- 5 -

Putengeschnetzeltes in die Sauce geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und mit Reis servieren.