

Nr. 31



Vital & Lecker



## Putengeschnetzeltes mit Kräuterfrischkäse



### Zutaten (für 4 Personen)

- 1 kg Putenfilet
- 300 ml Schlagsahne
- 250 ml Hühnerbrühe
- 150 ml Weißwein
- 200 g frische Champignons
- 2 Zwiebeln
- 4 EL Speiseöl
- Salz, Pfeffer, Knoblauchsatz
- 1 TL Currypulver

### Kräuterfrischkäse

- 600 g Frischkäse
- 50 ml Sahne
- frische Kräuter
- 1 Zwiebel, Salz, Pfeffer

### Beilage:

Wahlweise Bandnudeln  
oder Reis

### Zubereitung

#### Kräuterfrischkäse:

Die Zwiebel klein hacken und mit der Sahne pürieren. Dann den Frischkäse und die Kräuter zugeben und alles gut durchmischen. Bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.

#### Putengeschnetzeltes:

Das Putenfilet unter fließendem kalten Wasser abspülen, trockentupfen und in gleichmäßige Streifen schneiden. Die Champignons ebenfalls in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln abziehen und fein hacken. Anschließend die Putenstreifen im Öl erhitzen, mit Salz und Pfeffer würzen und goldbraun anbraten. Die Zwiebeln hinzufügen und leicht andünsten.

Mit dem Weißwein ablöschen, der Sahne sowie Hühnerbrühe auffüllen und aufkochen lassen. Dann die Champignons zugeben, den Kräuterfrischkäse unterrühren und erhitzen. Es kann nach Belieben mit den Gewürzen abgeschmeckt werden.

Als Beilage empfehlen wir Bandnudeln oder Basmatireis und gartenfrische Petersilie zur Dekoration. Guten Appetit!



bei Stolpen