

Puten-Champignon Geschnetzeltes mit Spätzle und Salat

<p>Zutaten für das Geschnetzelte: 1 Päckchen (500g) Frischfleisch Putenschnitzel Öl 1 Zwiebel (mittel) 2 Dosen Champignons in Scheiben Salz und Pfeffer 25g Butter 1/2 Becher Sahne</p> <p>Zutaten für die Spätzle: 1 Päckchen fertige frische Spätzle aus der Kühltheke 25g Butter Salz</p>	<p>Zutaten für den Salat: Salat nach Wunsch bzw. Angebot 2 Beutel Fertig Dressing 6 EL ÖL 6 EL Wasser 1 Zwiebel</p>		
<p>4</p>	<p>Personen</p>	<p>22-25</p>	<p>Minuten</p>
<p>1,70</p>	<p>€ pro Person</p>	<p>Bier, Weißwein</p>	

Die Zubereitung:

Die Spätzle:

- Das Päckchen mit den frischen fertig Spätzle aus dem Kühlschrank nehmen.
- Die Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze zerlaufen lassen.
- Die Spätzle aus der Packung nehmen und in die Pfanne geben.
- Die Spätzle in der Butter wenden.
- Leicht salzen.
- Bei schwacher Hitze die Spätzle heiß werden lassen und leicht anbraten.
- Immer wieder wenden.

Das Putengeschnetzelte:

- Das Putenfleisch/Steaks aus der Verpackung nehmen.
- Das Fleisch in feine Streifen schneiden.
- Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.
- Die Dose mit den Champignons öffnen und die Champignons waschen.
- Etwas Öl in einer großen Pfanne erhitzen.
- Das Fleisch in die Pfanne geben, mit Salz und Pfeffer würzen und bei hoher Hitze ca.3-5 Minuten anbraten. Die Garzeit hängt davon ab, wie dick/dünn Sie die Streifen geschnitten haben. Das Fleisch sollte fast durch gegart sein. Da es kleingeschnitten ist, ist es schneller durch wie z.B. ein Steak.

- Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und auf einen Teller geben.
- Die Butter in die gleiche Pfanne geben und zerlaufen lassen.
- Die Zwiebeln dazu geben und leicht anbräunen.
- Die Champignons dazu geben und erhitzen.
- Das ganze mit der Sahne ablöschen.
- Die Sahne einmal aufkochen lassen.
- Die Hitze auf schwach stellen und das Putenfleisch wieder in die Pfanne geben.
- Das Fleisch nun einige Minuten in der Pfanne fertig garziehen lassen.

Der Salat:

- Geben Sie den Beutelinhalt der Salatsoßen Mischung, 6 EL Öl und 6 EL Wasser in eine Schüssel.
- Die sehr fein gehackte Zwiebel dazugeben und dann alles umrühren. Schon ist die Soße fertig.
- Nun muss nur noch der Salat dazu. Die Zugabe von Essig ist nicht nötig !!!

Das Anrichten:

- Die Spätzle auf den Teller geben.
- Das Geschnetzelte auf den Teller geben.
- Wenn vorhanden das Geschnetzelte mit etwas gehackten Schnittlauch bestreuen.

Guten Appetit.

Urlaub im Schwarzwald ?
www.schwarzwald-lastminute.com