

## Puten-Champignon Geschnetzeltes mit Spätzle und Salat



4 Personen  
1,70 € pro Person  
22-25 Minuten  
Bier & Weißwein

### 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

### Zutaten für die Spätzle:

1 Päckchen fertige frische Spätzle aus der Kühltheke  
25g Butter, Salz

### Zutaten für den Salat:

Salat nach Wunsch bzw. Angebot  
2 Beutel Fertig Dressing  
6 EL ÖL, 6 EL Wasser, 1 Zwiebel

### **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.**