



RÖBER
GOURMETMARKT

Lieblingsrezept

von Frau Müller

Putengeschnetzeltes mit Kräuterfrischkäse

Zutaten:

1/2kg	Freilandputen-Brust
500g	frische Champignons
3-4	Zwiebeln
8 Eßl	Öl
500ml	Schlagsahne
500ml	Hühnerbrühe
400g	Kräuterfrischkäse
200ml	Weißwein (kann auch weggelassen werden)
1 Eßl	Currypulver
	Salz
	schwartz Pfeffer
	Knoblauchsatz



Zubereitung:

- 1.) Putenbrust abspülen, trockentupfen und in Streifen schneiden. Champignons auf ein Sieb geben.
- 2.) Zwiebeln würfeln, Öl erhitzen, Fleischstreifen portionsweise anbraten und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Zwiebeln hinzufügen und mitdünsten. Champignons in viertel geschnitten dazugeben.
- 3.) Mit Sahne die Brühe ablöschen und aufkochen. Champignons, Kräuterfrischkäse, evtl. den Wein unterrühren und erhitzen.

Mit gewürzen abschmecken und servieren.

Beilage:

Als Beilage empfehlen wir Bandnudeln, Reis oder Salat

Viel Spaß beim Kochen, Essen und Genießen wünscht Ihnen Ihr Röber Gourmetmarkt!