Putengeschnetzeltes mit Äpfeln

Fleisch-Gerichte » Puten » Pute & Obst

Zutaten (2 Personen)

» 250g Putenschnitzel
» 1 Apfel/Äpfel
» 1/2 Bd. Lauchzwiebel(n)
» 1EL körniger Senf
» 20g Rosinen
» 1 Pk. Fix für Puten-Geschnetzeltes
» 2EL Öl

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Putenschnitzel in schmale Streifen schneiden. Apfel waschen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden.

2. Geschnetzeltes in heißem Öl kurz braten und herausnehmen. Apfelstücke und Frühlingszwiebeln in restlichem Bratfett kurz anbraten, ebenfalls herausnehmen und warm stellen.

3. 250ml kaltes Wasser in die Pfanne gießen, Knorr Fix für Puten-Geschnetzeltes einrühren, unter Rühren aufkochen und bei schwacher Hitze 2min kochen lassen. Fleisch, Apfelstücke und Zwiebeln wieder dazugeben und heiß werden lassen. Mit Senf abschmecken.

Dazu schmecken Spätzle.

Nährwerte: 399kcal/E33g/F18g/KH26g pro Portion

angelegt am: 05.07.2003 Rezept-Nr: 434

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke