Putenschnitzel mit Jägersoße und Spätzle

Pilz-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

» 250g Spätzle
» Salz & Pfeffer
» 400g weiße Champignons
» 300g Pfifferlinge
» 1 Bd. Lauchzwiebel(n)
» 1/2 Bd. Thymian
» 3-4EL Öl
» 4 Putenschnitzel
» 500ml Instant-Klare-Brühe
» 1-2EL dunkler Soßenbinder
» 40g Butter/Margarine
» Muskat
» grober Pfeffer

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Spätzle in reichlich kochendem Salzwasser 15-20min kochen. Champignons und Pfifferlinge je nach Größe evtl. halbieren. Die Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden. Thymian, bis auf etwas zum Garnieren, hacken.

2. 2EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Putenschnitzel darin unter Wenden ca. 5min braten. Mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen und warm stellen.

3. Restliches Öl in der Pfanne erhitzen. Pilze darin kräftig anbraten. Lauchzwiebeln und Thymian zufügen und kurz mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Brühe ablöschen und aufkochen lassen. Soßenbinder einstreuen und nochmals kurz aufkochen.

4. Spätzle abtropfen lassen im heißen Fett schwenken und mit Muskat würzen. Alles auf Tellern anrichten. Mit Thymian garnieren und nach Belieben mit grobem Pfeffer bestreuen.

Nährwerte: 740kcal/E50g/F33g/KH61g pro Portion

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