



# Gemüsereis mit Putenschnitzelchen



 Dauer  
30 min.

 Schwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

Karotten	2 St.
Lauch	1 St.
Stangensellerie	0.25 St.
Langkornreis	300 g
Salz	
Erbsen, tiefgefroren	200 g
Zitronen	1 St.
Petersilie, frisch	40 g
Putenbrustschnitzel	600 g
Pfeffer, schwarz	
Öl	2 EL

## Zubereitung

Karotten waschen, schälen und klein würfeln. Porree waschen, längs halbieren putzen und in feine Ringe schneiden. Stangensellerie waschen und in Scheiben schneiden.

In einem Topf Reis mit ca. 450 ml Salzwasser aufkochen, geschnittenes Gemüse zugeben und für ca. 20 Min. zugedeckt bei schwacher Hitze garen. Nach 10 Min. gefrorene Erbsen zufügen und mitgaren.

Inzwischen Zitrone heiß waschen, ca. 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Anschließend Putenschnitzel waschen, trocken tupfen, flach klopfen und jeweils dritteln. Mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer Pfanne Öl auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und Schnitzelchen darin ca. 2–3 Min. von jeder Seite braten.

Reis mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Zitronenabrieb abschmecken und mit Putenschnitzeln und Petersilie garniert auf Tellern anrichten und servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	570 kcal		
Kohlenhydrate	78 g	Ballaststoff	4 g
Eiweiß	45 g	Fette	8 g