





Gemüsereis mit Putenschnitzelchen

 Zeit gesamt
30min

 Zubereitungszeit
30min

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Karotten	2 St.
Lauch	0.5 St.
Stangensellerie	0.25 St.
Langkornreis	250 g
Salz	
Erbsen, tiefgefroren	200 g
Zitronen	1 St.
Petersilie, frisch	40 g
Putenbrustschnitzel	600 g
Pfeffer, schwarz	
Öl	2 EL

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlerer Topf mit Deckel, große Pfanne, feine Reibe

1. Karotten waschen, schälen und klein würfeln. Lauch waschen, längs halbieren, putzen und in feine Ringe schneiden. Stangensellerie waschen und in Scheiben schneiden.
2. In einem Topf Reis mit ca. 500 ml Salzwasser aufkochen, geschnittenes Gemüse zugeben und für ca. 20 Min. zugedeckt bei schwacher Hitze garen. Nach 15 Min. gefrorene Erbsen zufügen und mitgaren.
3. 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.
4. In einer Pfanne Öl auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und Schnitzelchen darin ca. 2–3 Min. von jeder Seite braten.

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

Guten Appetit!

Tipp: Putenbrust ist mager, enthält wenig Fett, dafür aber viel Protein. Zusammen mit Reis und Erbsen ist dies ein super Gericht, um nach dem Sport die Speicher wieder aufzufüllen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	508 kcal		
Kohlenhydrate	69 g	Ballaststoffe	4 g
Eiweiß	44 g	Fette	6 g