



# Putengeschnetzeltes mit Spätzle

 Dauer  
30 min.

 Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Spätzle, frisch	800 g
Putenbrustfilets	600 g
Öl	3 Esslöffel
Champignons, weiß	500 g
Karotten	4 St.
Gemüsebrühe	400 ml
Frischkäse, natur	120 g
Essig	1 Esslöffel
Pfeffer, schwarz	
Salz	

## Zubereitung

Putenbrust waschen, trocken tupfen, in dünne Streifen schneiden und salzen. 1 EL Öl in einer Pfanne auf hoher Stufe erhitzen und Fleisch darin ca. 3–4 Min. rundherum anbraten. Anschließend auf einem Teller beiseitestellen.

Champignons ggf. mit Küchenkrepp säubern und vierteln. Karotten waschen, schälen und schräg in dünne Scheiben schneiden.

In der gleichen Pfanne 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Champignons und Karotten ca. 3 Min. anbraten. Danach mit 400 ml Brühe ablöschen und ca. 4 Min. auf mittlerer Stufe köcheln. Frischkäse in einer Schale mit 1 Prise Salz und Pfeffer cremig rühren. Danach mit dem Fleisch zusammen in die Pfanne geben und auf niedriger bis mittlerer Stufe erwärmen.

In einer weiteren Pfanne 1 EL Butter und 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und die Spätzle darin ca. 5 Min. goldgelb anbraten. Putengeschnetzeltes mit Salz, Pfeffer und 1 EL Essig abschmecken.

Putengeschnetzeltes und Spätzle auf Tellern anrichten und servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1104 kcal		
Kohlenhydrate	167 g	Ballaststoff	4 g
Eiweiß	66 g	Fette	19 g