



Putengeschnetzeltes mit Spätzle

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|---------------------------|-------|
| Zwiebeln, gelb | 1 St. |
| Champignons, weiß | 300 g |
| Putenbrustschnitzel | 400 g |
| Öl | 4 EL |
| Gemüsebrühe | 600 g |
| Salz | |
| Pfeffer, schwarz gemahlen | |
| Spätzle | 500 g |
| Zitronen | 1 St. |
| Speisestärke | 2 EL |
| Schnittlauch, frisch | 10 g |
| Schlagsahne | 200 g |
| Erbsen, tiefgefroren | 200 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Zwiebel halbieren und schälen. Champignons ggf. mit Küchenkrepp säubern und vierteln. Putenschnitzel waschen, trocken tupfen und in dünne Streifen schneiden. In den Mixtopf Putenstreifen und 2 EL Öl geben und ohne eingesetzten Messbecher 4 Min./Anbratstufe anbraten. Anschließend in eine Schüssel umfüllen.
2. In den Mixtopf Zwiebel geben und 4 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben. 2 EL Öl und Champignons zugeben und 3 Min./120 °C/Stufe 1 dünsten. Heiße Gemüsebrühe, Salz und Pfeffer in den Mixbehälter geben. In den tiefen Dampfgaraufsatz Spätzle geben, aufsetzen und alles mit 15 Min./Dampfgarstufe garen.
3. Inzwischen Zitrone halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel Speisestärke mit etwas Wasser verrühren. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden.
4. Dampfgaraufsatz zur Seite stellen. Sahne, Putenstreifen, Erbsen und Speisestärke zugeben, Dampfgaraufsatz mit den Spätzle wieder Aufsetzen und mit Linkslauf 5 Min./100 °C/Stufe 1 erwärmen. Putengeschnetzeltes mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken, mit Spätzle auf Teller anrichten und mit Schnittlauch bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 505 kcal |
| Kohlenhydrate | 50 g |
| Eiweiß | 37 g |
| Ballaststoffe | 4 g |
| Fette | 18 g |