



# Senf-Putentopf mit Champignons und Nudeln

Zeit gesamt  
🕒 20min

Zubereitungszeit  
👉 10min



## Zutaten

für 1 Portionen

Zwiebeln, gelb	0.5 St.
Champignons, weiß	156 g
Frühlingszwiebeln	1 St.
Bandnudeln	75 g
Putenbrustfilet	125 g
Schlagsahne	63 g
Gemüsebrühe	125 g
Zucker	
Zitronensaft	0.5 TL
Pfeffer, weiß	
Senf	1 EL
saure Sahne	63 g

## Zubereitung

1. Zunächst die Zwiebeln schälen und nicht zu klein würfeln.

Die Champignons kurz bürsten und dann halbieren. Große Pilze vierteln!

Dann den Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden.

In einer Pfanne etwas Fett erhitzen und zuerst die Zwiebeln auf mittlerer Stufe anbraten.

Die Zwiebelwürfel dann in einen etwas größeren Topf umfüllen.

Anschließend den Lauch kurz dünsten und zu den Zwiebeln im Topf geben.

Danach die Pilze bei mittlerer Stufe etwa 15 Minuten braten und mehrmals umrühren.

Währenddessen in einem weiteren Topf die Nudeln in 2,5 Liter kochendem, gesalzenem Wasser bissfest garen.

Die fertig gegarte Pasta abgießen, kurz mit kaltem Wasser abspülen und zur Seite stellen.

Zum Schluß das Putengeschnetzelte in Fett anbraten.

Sobald das Fleisch leicht Farbe annimmt, die Sahne in die Pfanne gießen und den Bodensatz aufrühren.

Den Pfanneninhalt zu den anderen Zutaten im Topf geben und die Gemüsebrühe dazu gießen.

Vorsichtig den Zucker, den Zitronensaft, den Pfeffer und die Crème Fraîche unterrühren.

Den Topfinhalt einmal aufkochen und dann den Senf unterrühren.

Zum Schluss noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Nudeln unterheben.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	715 kcal
Kohlenhydrate	81 g
Eiweiß	48 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	23 g