

Rezept

Geschnetzeltes in Senfsahne

Ein Rezept von Geschnetzeltes in Senfsahne, am 20.04.2024

Zutaten

400 g Putenbrust	200 g Zwiebeln
200 g Champignons	2 EL Öl
100 ml Brühe (Instant)	200 g Sahne
60 ml Sherry medium (nach Belieben)	4 EL Senf
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

Zubereitung

1. Putenbrust waschen, trockentupfen und in Streifen schneiden. Zwiebeln schälen, längs halbieren, in Streifen schneiden. Champignons putzen, je nach Größe halbieren oder vierteln.
2. 1 EL Öl erhitzen, die Zwiebeln darin in 7-8 Min. glasig schmoren. An den Pfannenrand schieben, restliches Öl in die Pfanne geben und erhitzen. Putenstreifen darin 4-5 Min. braten. Pilze dazugeben, weitere 3-4 Min. unter Rühren braten.
3. Die Brühe mit Sahne, nach Belieben mit Sherry und Senf verrühren, über das Geschnetzelte geben. Die Sauce salzen und pfeffern. Dazu passen Rösti (TK), Reis, Spätzle oder Nudeln.