Rezept

Putenschnitzel mit Pilzen

Ein Rezept von Putenschnitzel mit Pilzen, am 30.05.2025

Zutaten

250 g	weiße oder braune Champignons
2	Putenschnitzel (je ca. 150 g)
2 EL	Crème fraîche
	Salz
2	Frühlingszwiebeln
2 EL	neutrales Öl
1/2 TL	getrockneter Thymian
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Die Pilze putzen, trocken abreiben und in Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und fein schneiden. Die Schnitzel kalt abwaschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern.

---

2. Eine mittelgroße Pfanne erhitzen, 1 EL Öl hineingeben und die Schnitzel darin von beiden Seiten 2-3 Min. bei mittlerer Hitze braten, dann herausnehmen und warm halten. Den übrigen EL Öl und die Pilze in die Pfanne geben und 3-4 Min. unter Rühren anbraten. Die Frühlingszwiebeln und die Crème fraîche unterrühren, 1 Min. schmoren. Mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen. Die Schnitzel auf Teller geben und die Pilze darauf verteilen. Dazu passen Bandnudeln und Blattsalat.