

# Puten-Geschnetzeltes mit Schwammerl-Soße und Spätzle

Für zwei Personen

**Für die Spätzle:**

300 g griffiges Mehl

3 Eier

40 g Butter

Salz

**Für das Putengeschnetzelte:**

1 Putenbrustfilet à 250 g

250 g braune Champignons

1 Zwiebel

1 Zitrone

200 g Sahne

150 ml Gemüsefond

50 ml Balsamico

4 Zweige Thymian

Butter

Salz

Pfeffer

**Für die Spätzle:**

Mehl, 250 ml lauwarmes Wasser, Eier und Salz vermischen bis der Teig Blasen wirft und eine zähflüssige Konsistenz aufweist. Mit einer Spätzlereibe den Teig portionsweise in Topf mit kochendem Salzwasser geben. Etwa 3 Minuten kochen lassen, dann mit einer Schaumkelle aus dem Topf holen und etwas Butter dazugeben.

**Für das Putengeschnetzelte:**

Putenbrustfilet waschen, trocken tupfen und in Stücke schneiden. Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Champignons mit einer Pilzbürste säubern und in Scheiben schneiden. Putenstücke in einer Pfanne mit Butter scharf anbraten, dann im Ofen warmhalten. Die Champignons ohne Fett anbraten, die Zwiebel dazugeben. Mit Balsamico ablöschen, etwas Gemüsefond dazugeben und einkochen lassen. Sahne hinzugeben, einkochen lassen bis die Sauce sämig ist. Zitrone abreiben und auspressen.

Mit Thymian, Zitronenschale und -saft, Salz und Pfeffer abschmecken. Spätzle, Putengeschnetzeltes und Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Julia Bast am 23. April 2018