

Putengeschnetztes mit Bandnudeln und Salat

Für zwei Personen

Für das Putengeschnetzte:

300 g Putengeschnetztes	200 g braune Champignons	1 Zwiebel
200 g Sahne	Butter	300 ml Gemüsefond
1 Schuss Sojasauce	Öl	Speisestärke
1 Bund Petersilie	Salz	Pfeffer

Für die Bandnudeln:

4-5 Eier	400 g Mehl, 00	30 g Hartweizengrieß
1 Prise Salz		

Für den Salat:

1 Romanasalat	100 g Cocktailtomaten	1 TL Senf
1 TL Honig	3 EL Himbeeressig	5 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Putengeschnetzte:

Das Putengeschnetzte in Öl mit etwas Salz und Pfeffer anbraten, dann aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Zwiebel abziehen, Pilze putzen und beides kleinschneiden. In etwas Butter in der Pfanne anbraten, in der zuvor das Fleisch gebraten wurde. Mit Gemüsefond, Sojasauce und Sahne ablöschen und köcheln lassen. Kleingeschnittene Petersilie zugeben. Bei Bedarf mit etwas Stärke andicken. Fleisch hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Bandnudeln:

Mehl, Hartweizengrieß und Eier zu einem glatten Teig kneten. 15 Minuten kaltstellen. Dann den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, kurz durchkneten und mit einem Nudelholz oder einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Den ausgerollten Teig mit etwas Mehl bestäuben und in gleichmäßige Streifen schneiden. Die Nudeln in kochendem Salzwasser al dente garen.

Für den Salat:

Salat waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Cocktailtomaten vierteln. Senf, Honig, Essig und Öl mischen und mit dem Salat vermengen.

Maximilian Sormani am 23. Februar 2026