

Puten-Geschnetzeltes

Für 4 Portionen

500 g Champignons	2 Zwiebeln	30 g Petersilie
25 g Dill	320 g Bandnudeln	Salz, Pfeffer
400 g Puten-Geschnetzeltes	1 EL Weizenmehl, 405	4 EL Rapsöl
200 ml Gemüsebrühe	200 ml Sahne	200 g junge TK-Erbсен

Champignons putzen und in Scheiben schneiden.

Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Petersilie und Dill waschen, trocken schütteln und fein hacken.

Bandnudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser garen.

Fleisch mit Mehl bestäuben. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen.

Restliches Öl in die Pfanne geben und Champignons 3 Minuten anbraten. Zwiebeln zugeben und 2 Minuten mitbraten.

Mit Brühe und Sahne ablöschen und aufkochen.

Fleisch und Erbsen zugeben und bei mittlerer Hitze 2 Minuten köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und Kräuter unterrühren. Mit Bandnudeln servieren.

NN am 06. Juli 2026