

Putengeschnetzeltes

Zutaten (4 Personen):

- 800 g Putenfleisch
- 3 große Karotten
- 400 g frische Champignons
- 1 große Zwiebel
- 1 Becher Joghurt
- 100 ml Sahne
- Frische Kräuter
- Salz
- Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- etwas Mehl
- Öl zum Braten

Anleitung:

1. Putenfleisch in kleine Stücke schneiden.
2. Mit Salz und Pfeffer und etwas Mehl bestäuben.
Einmal kräftig mit der Hand durchmischen.
3. Karotten und Zwiebeln schälen und klein schneiden.
4. Champignons putzen und ebenfalls klein schneiden.
5. Öl in der Pfanne erhitzen.
6. Das Fleisch darin von beiden Seiten anbraten;
anschließend die Zwiebel und die Karotten
hinzufügen und ebenfalls erhitzen.
7. Wenn das Fleisch gar und das Gemüse bissfest ist,
die frischen Champignons hinein geben. Diese kurz
mitbraten, mit dem Joghurt und der Sahne
anreichern und mit Salz, Zucker, Pfeffer und
frischen Kräutern abschmecken.

8. Kurz warten bis die Soße ein wenig andickt und dann heiß servieren.