

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



### Putengeschnetzeltes mit Champignons, Karotten & Erbsen

#### Zutaten

(4 Personen)

- 3 TL Butter
- 1 Zwiebel
- 4 EL Mehl glatt
- 1/16 L Weißwein
- Ca. 1/4 L Fond/Suppe/Wasser
- 1/8 L Obers
- Salz
- Pfeffer
- 600 g Putenbrust
- 2 EL Olivenöl
- 200 g Champignons
- 4 mittelgroße Karotten
- 1 kleine Packung Erbsen

## Zubereitung

Zuerst eine weiße Grundsoße herstellen, dafür fein geschnittenen Zwiebel in Butter glasig anschwitzen und mit etwas Mehl stauben. Gut erhitzen, mit Weißwein ablöschen und mit Fond aufgießen. Die Mehlschwitze soll sich gut auflösen. Dann aufkochen lassen, Soße pürieren, mit Obers, Salz und Pfeffer abschmecken und die Konsistenz prüfen. Entweder mehr Flüssigkeit zugeben oder mit Maisstärke binden.

Putenbrust zuputzen, in Fingerdicke Streifen schneiden, in etwas Olivenöl scharf anbraten, salzen und pfeffern. Diese herausheben, anschließend blättrig geschnittene Champignons anbraten, mit weißer Grundsoße aufgießen, angebratene Putenbruststreifen wieder beifügen und fertig garen.

Für die Gemüsebeilage geschälte und geschnittene Karotten weichkochen, abseihen, gemeinsam mit Erbsen in etwas Butter erwärmen und zum Schluss salzen.