

Puten-Geschnetzeltes mit Pilzen und Spätzle

Für 2 Personen

300 g Putenbrustfilet	100 g braune Champignons	1 Zwiebel
3 Eier	1 Bund krause Petersilie	1 Zitrone
250 g Mehl	1 Prise Zucker	100 ml Gemüsefond
25 ml Weißwein, alkoholfrei	150 g Sahne	Olivenöl
Salz	schwarze Pfeffer	

Die Pilze putzen und vierteln. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Die Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Das Putenfleisch waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und das Geschnetzelte darin anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. In derselben Pfanne nun die Zwiebeln glasig anbraten. Die Champignons zugeben. Nach einiger Zeit das Fleisch ebenfalls wieder in die Pfanne geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Gemüsefond und den Weißwein zugeben und mit der Sahne aufgießen. Die Zitrone auspressen und einen Spritzer Zitronensaft dazugeben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Spätzle das Mehl, die Eier, einen Teelöffel Salz und 125 Milliliter Wasser zu einem Teig verarbeiten. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Den Teig durch die Spätzlepresse in das kochende Wasser geben und gar kochen. Die Spätzle auf Tellern anrichten, das Putengeschnetzelte auf die Spätzle geben und servieren.

Lydia Roller am 28. November 2011