

Geschnetzeltes mit Pilzen, Petersilie und Bandnudeln

Bio Kochbox KW 27



Geschnetzeltes mit Pilzen, Petersilie und Bandnudeln



MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

- 300 g Putenfleisch
- 200 g Bandnudeln
- 200 g Champignons
- 1 Schalotte
- 150 ml Sahne
- 1 Handvoll Petersilie

Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Butter

Zubereitung:

Das Putenfleisch wird trockengetupft und in feine Streifen geschnitten. Die Champignons werden geputzt und in Scheiben geschnitten. Die Schalotte und die Knoblauchzehe werden geschält und fein gehackt. Die Petersilie wird gewaschen, trockengeschüttelt und feingeschnitten. Die Bandnudeln werden in Salzwasser gekocht. In einer Pfanne wird Öl erhitzt, darin wird das Fleisch scharf angebraten und anschließend herausgenommen. Im Bratensatz werden Schalotte, Knoblauch und Pilze gebraten, bis die Pilze gebräunt sind. Die Sahne wird angegossen und leicht eingekocht, dann wird das Fleisch wieder hinzugegeben. Zum Schluss wird Petersilie untergerührt und alles mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Die Nudeln werden untergehoben oder separat serviert.