

Geschnetzeltes

mit Pilzen und Thymian

Bio Kochbox KW 29



Geschnetzeltes

mit Pilzen und Thymian



MENGENHINWEIS:

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

Für 2 Portionen:

350 g Putenfleisch
200 g Champignons
1 Zwiebel
150 ml Sahne
1 Handvoll Thymian

Eigener Vorrat:

Salz, Pfeffer
1 Knoblauchzehe
1 EL Öl

Zubereitung:

Das Putenfleisch wird trockengetupft und in feine Streifen geschnitten. Die Champignons werden geputzt und in Scheiben geschnitten. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe werden geschält und fein gehackt. Der Thymian wird gewaschen, trocken geschüttelt und die Blättchen werden abgezupft. In einer Pfanne wird Öl erhitzt, darin wird das Fleisch scharf angebraten und anschließend herausgenommen. In derselben Pfanne werden Zwiebel, Knoblauch und Pilze gebraten, bis sie weich sind und Farbe annehmen. Die Sahne wird hinzugegeben und leicht eingekocht, bevor das Fleisch wieder untergehoben wird. Zum Schluss wird Thymian hinzugefügt und das Gericht mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.