



PUTENSCHNITZEL MIT CHAMPIGNONSAUCE

🕒 20 min ☺ Leicht
Garzeit ca. 10 min

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

4 Putenschnitzel, á ca. 150 g
1 TL Mehl
2 EL Pflanzenöl
1 TL rosa Pfeffer
Salz
Basilikumblätter, für die Garnitur
2 TL Zitronenabrieb, frisch, für die Garnitur

Für die Sauce:
1 kleine Zwiebel
500 g Champignons
1 EL MinusL Butter
200 ml MinusL frische Schlagsahne
Salz
Pfeffer, aus der Mühle
1 Handvoll Basilikum

ZUBEREITUNG

1. Die Putenschnitzel abbrausen, trocken tupfen, mit Mehl bestäuben, mit Salz und rosa Pfeffer würzen und in heißem Öl von beiden Seiten 3–4 Minuten goldbraun anbraten.
2. Für die Sauce die Zwiebel abziehen und sehr fein hacken. Die Champignons mit Küchenkrepp abreiben, in Scheiben schneiden und beides in der Butter anbraten. Leicht anschwitzen und unter Rühren die Sahne angießen. Einmal aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Basilikum waschen, trocken schütteln, in Streifen schneiden und unterziehen.
3. Die Schnitzel mit der Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit Zitronenabrieb und Basilikumblättern garniert servieren. Dazu passen Reis oder Nudeln.