

Putengeschnetzeltes in Sahnesauce (TM6)

Zutaten

40 g Öl
1 Zwiebel, geachtelt
400 g Putenschnitzel, in Streifen (3 x 1 cm)
250 g Champignons, geviertelt
150 g Wasser
½ TL Gewürzpaste für Gemüsebrühe
200 g Sahne
15 g Speisestärke
1 TL Salz
½ TL Pfeffer



Zubereitung

20 g Öl und Zwiebel in den Mixtopf geben, 2 Minuten / 120°C / Stufe 1 dünsten.

200 g Putenstreifen zugeben, Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel setzen, Anbraten und umfüllen.

20 g Öl und Pilze in den Mixtopf geben, 4 Minuten / 120°C / LL / Stufe 1 dünsten.

Restliche 200 g Putenstreifen zugeben, Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel setzen und Anbraten

Puten-Zwiebel-Mischung, Wasser, Gewürzpaste, Sahne, Speisestärke, Salz und Pfeffer zugeben, mit dem Spatel vermischen und 6 Minuten / 100°C / LL / Sanftstufe kochen.

Putengeschnetzeltes in Sahnesauce abschmecken und servieren.

Anmerkung:

Im Originalrezept (www.cookidoo.de) werden separat im Topf gekochte Spätzle dazu serviert.

Ich habe nebenher 25 Minuten / Varoma / Stufe1 im Friend Reis gegart. Ein Rest Möhrengemüse war auch noch da...