

Pute mit Sommergemüse

Zutaten



300 Gramm Putenfleisch



150 Gramm Champignons



2 kleine Karotten



1 kleiner Kohlrabi

Pute mit Sommergemüse



1 kleine Zucchini



1 Beutel „Züricher Geschnetzeltes“,
zum Beispiel von Maggi fix



100 ml Weißwein



1 Esslöffel Frischkäse, hier „Philadelphia“

Pute mit Sommergemüse



2 Esslöffel Öl



200 ml Wasser

Pute mit Sommergemüse

Zubereitung



Fleisch in kleine Stücke schneiden



Champignons waschen



Champignons klein schneiden



Karotten schälen und die Enden abschneiden

Pute mit Sommergemüse



Karotten in dünne Scheiben schneiden



Kohlrabi schälen

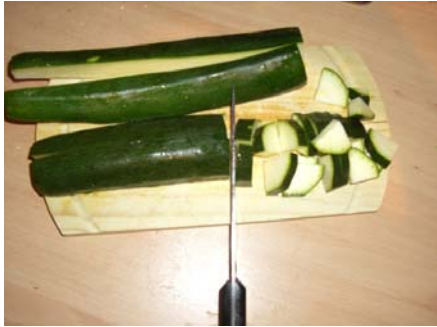


Kohlrabi in kleine Würfel schneiden



Zucchini waschen

Pute mit Sommergemüse



Zucchini in kleine Stücke schneiden



1 Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen



Putenfleisch anbraten

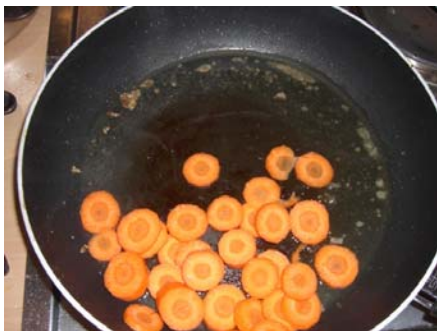


Fleisch aus der Pfanne nehmen, auf einen Teller geben und zur Seite stellen

Pute mit Sommergemüse



nochmals 1 Esslöffel Öl in der Pfanne erhitzen



Karotten in die Pfanne geben



Kohlrabi hinzufügen



Kurz anbraten

Pute mit Sommergemüse



Zucchini in die Pfanne geben



Champignons hinzufügen



alles gut vermischen und anbraten



mit Wasser aufgießen

Pute mit Sommergemüse



Weißwein dazugeben



Beutelinhalt „Zürcher Geschnetzeltes“
hinzufügen



alles miteinander verrühren



Kurz aufkochen lassen und bei kleinster
Stufe ca. 10 Minuten köcheln lassen

Pute mit Sommergemüse



Putenfleisch zum Gemüse in die Pfanne geben



Frischkäse dazugeben



alles gut verrühren



Fertig!

Guten Appetit!