

Putengeschnetzeltes bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Putengeschnetzeltes, 1 Ei, 1 mittelgroße Zwiebel, 1 mittelgroße Apfel (Boskop), 1 Mohrrüben, 100 gr gemahlene Mandeln, 1 Becher Schlagsahne, Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß, 2 Esslöffel Öl.

Die Vorbereitungen:

Putengeschnetzeltes mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und im Ei wenden (macht das Fleisch schön zart!). Zwiebeln in Würfel schneiden, Apfel und Mohrrüben schälen und raspeln.

Die Zubereitung:

Öl in der Pfanne erhitzen. Putengeschnetzeltes anbraten, öfter wenden. Aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Zwiebeln anbraten. Geraspelten Apfel und Mohrrüben hinzufügen und alles 5 bis 10 Min. dünsten. Geschnetzeltes wieder hinzugeben. 1 Becher Sahne darübergießen und mit gemahlene Mandeln verfeinern. Nochmals abschmecken. Dazu Reis oder Weißbrot servieren. Schmeckt besonders Kindern gut, da etwas süß-sauer!