



PUTENSCHNITZEL IN CHAMPIGNONRAHMSAUCE



QimiQ VORTEILE

- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

FÜR DIE CHAMPIGNONRAHMSAUCE

500 g

50 g Zwiebel(n), fein gehackt

1 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

45 g Butter

350 g Champignons, blättrig geschnitten

100 ml Weisswein

100 ml Klare Gemüsebouillon

Salz und Pfeffer

FÜR DIE PUTENSCHNITZEL

6 Stück Pouletschnitzel à 150 g

Salz und Pfeffer

Rosmarin, gemahlen

40 ml Sonnenblumenöl

1 EL Peterli, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Für die Champignonrahmsauce Zwiebel in Butter glasig dünsten. Champignons dazugeben und kurz mitrösten.
2. Mit Weisswein und Gemüsebouillon aufgiessen und einmal aufkochen.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Putenschnitzel mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen und in Öl beidseitig anbraten. Mit der Champignonsauce anrichten und mit Petersilie garnieren.
5. Mit der Champignonsauce anrichten und mit Petersilie garnieren.