

Rezept Putenpfanne mit Zucchini

Diese Putenpfanne ist ein Gericht für Leute die nicht so viel Zeit haben, aber trotzdem lecker Essen wollen. Dieses leichte Rezept reicht für 4 Personen.

Zutaten:

400 g Putenkeule ohne Haut

300g Zucchini

350 g weiße Champignons

1 mittelgroße Zwiebel

2 EL Rapsöl

100g Sahne

Salz

Pfeffer

$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie

Zubereitung:

Das Putenfleisch in Streifen schneiden, die Zwiebel putzen und fein würfeln. Champignons putzen und in ca. 5 mm dünne Scheiben schneiden. Die Zucchini schälen, halbieren und ebenfalls in ca. 5 mm dünne Scheiben schneiden. Die Putenstreifen in Öl ca. 3 Minuten scharf anbraten. Nach und nach Zwiebeln, Zucchini und Champignons zu dem Fleisch geben und etwa 2 Minuten mitbraten.

Die Sahne dazugießen und 2-3 Minuten einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In der Zwischenzeit die Petersilie putzen und fein hacken. Die Putenpfanne damit garnieren und mit Reis servieren.

Zurück zu den Geflügelrezepten