



Big taste, easy life!

Putenschnitzel mit Champignonpetersilienragout

Das Leibgericht für Pilzfreunde

Zubereitung:

Die feingewürfelten Zwiebel in Butter andünsten. Die in Scheiben geschnittenen Champignons mit in die Pfanne geben und so lange dünsten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Dann die Sahne hinzugeben und einkochen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Reichlich gehackte Petersilie untermischen und mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Mit zerstoßenem rosa Pfeffer dekorieren und mit Tagliatelle servieren.



Zutaten für 2 Personen

- 1 Packung Abbelen Putenschnitzel (Inhalt 2 Stück)
- 250 g Champignons
- 1 Bund glatte Petersilie
- 1 Zwiebel
- 200 ml Sahne
- Zitronensaft
- Butter zum Braten
- etwas rosa Pfeffer (zerstoßen)

Abbelen Fleischwaren GmbH & Co. KG

Kempener Strasse 22
D-47918 Tönisvorst/Germany
Tel.: +49-(0)2156/9789-0
Fax: +49-(0)2156/9789-33

E-Mail: info@abbelen.de
Internet: www.abbelen.de