

Putengeschnetzeltes nach China-Art bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

750 gr Putenschnitzel oder Hähnchenbrustfilet, 1-2 kleine Dosen Mandarinen, 1 große Dose Champignons, 500 ml Sahne, 1 Becher Schmand, 2 Päckchen Fix für Chinesische Pfanne.

Die Vorbereitungen:

Das Fleisch in Streifen schneiden und anbraten.

Die Zubereitung:

Das angebratene Fleisch mit Salz, Pfeffer und Curry würzen und in eine Auflaufform legen. Die Mandarinen und die abgetropften Pilze dazugeben.

Sahne mit Schmand und 2 Tüten "China Pfanne" verrühren und über das Fleisch geben.

Das Ganze über Nacht durchziehen lassen und am nächsten Tag bei 180 - 200 Grad ca. eine Stunde backen.