

Putenschnitzel mit Pilzsauce bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

300 gr Champignons, 1 Zitrone, 1-2 Teelöffel Butterschmalz, 4 Putenschnitzel, 300 gr Bandnudeln, 100 ml Gemüsebrühe (Instant), 150 gr Mascarpone (ital. Frischkäse), 2 Esslöffel Vollmilchjoghurt, 2 Esslöffel Butter, 2 Esslöffel Öl, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Champignons putzen und blättrig schneiden. Mit wenig Zitronensaft beträufeln. Schnitzel abbrausen, trockentupfen mit Zitronensaft beträufeln, pfeffern.

Die Zubereitung:

Schmalz in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin dünsten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Nudeln nach Packungsangabe in kochendem Salzwasser bissfest garen. Inzwischen Öl und Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Schnitzel darin auf beiden Seiten kurz kräftig anbraten, bei kleiner Hitze in 5 Minuten fertig braten. Schnitzel warm stellen. Bratenansatz mit Brühe losköcheln. Mascarpone und Joghurt bei kleiner Hitze in die Pfanne rühren, Pilze unterheben. Mit Salz, Pfeffer und übrigen Zitronensaft abschmecken. Schnitzel salzen, mit Nudeln und Sauce servieren.