

Putengeschnetzeltes mit Möhren- und Lauchstreifen in Meerrettichrahm



Zutaten für 1 Portion

- 100 ml Sahne
- 2 große Möhren
- 1 mittlere Stange Lauch
- 120 g Putenfleisch aus der Keule
- 1 TL Rapsöl
- 50 g frischer Meerrettich
(ersatzweise geriebener aus dem Glas)

Zubereitung

Die Sahne schlagen und kalt stellen. Die Möhren schälen und mit Hilfe eines Sparschälers längs in Scheiben hobeln, diese nochmals der Länge nach halbieren. Den Lauch putzen, waschen und zusammen mit dem Fleisch ebenfalls der Länge nach in 5 mm breite Streifen schneiden.

Etwas Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin anbraten, dann herausnehmen und warmstellen. Nun das Gemüse in die Pfanne geben und dünsten.

Den Meerrettich schälen, fein reiben und zusammen mit der Sahne sowie dem Fleisch unter das Gemüse schwenken und alles mit Salz abschmecken.

Bildhinweis: „Deutsches Geflügel“

