Putengeschnetzeltes mit Bandnudeln

Zeit gesamt 35min

Zubereitungszeit 25min

Schwierigkeit Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Putenbrustschnitzel	600 g
Olivenöl	3 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Zwiebeln, gelb	2 St.
Fenchel	2 St.
Salatgurken	1 St.
Geflügelbrühe	250 ml
Tagliatelle, frisch	500 g
Schlagsahne	200 g

Zubereitung

Küchenutensilien

großer Topf, große Pfanne

1. Putenschnitzel waschen, trocken tupfen und quer in Streifen schneiden. In einer Pfanne 1 EL Öl auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und Putenstreifen rundherum anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen und beiseitestellen.

2. Zwiebeln halbieren, schälen und in Spalten schneiden. Fenchel waschen, halbieren, Strunk entfernen und in Spalten schneiden. Fenchelgrün beiseitelegen. In der Pfanne erneut 2 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebeln mit Fenchel darin ca. 4–5 Min. anbraten.

3. Inzwischen Gurke schälen, längs halbieren, entkernen und Fruchtfleisch in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Gurke und Putenstreifen zum Fenchel geben und mit Hühnerbrühe ablöschen und aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 10–15 Min. garen.

4. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser zum Kochen bringen und die Nudeln darin ca. 4 Min. bissfest garen. Sahne zum Geschnetzelten geben, nochmals abschmecken und mit den Nudeln servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	804 kcal
Kohlenhydrate	115 g
Eiweiß	57 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	14 g