



Ungarisches Putenbrust-Geschnetzeltes

- **Küche:** Ungarisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Einfach, schnell gemacht, herzhaft leichte, preiswerte Alltagsküche

Zutaten

- 500 g Putenbrustschnitzel ohne Haut, küchenfertig
- 50 g magerer Speck, gewürfelt
- 1 kleine, rote Paprikaschote, gewürfelt
- 1 kleine, grüne Paprikaschote, gewürfelt
- 1 kleine, gelbe Paprikaschote, gewürfelt
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 kleine Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 Tl Tomatenmark
- Etwas brauner Fond (Geht auch mit einem Fertigprodukt)
- 1 Becher saure Sahne oder Crème fraiche
- 2 El Sonnenblumenöl
- Etwas Zitronenabrieb
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, Rosenpaprika nach Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Zunächst die Putenbrustschnitzel unter fließendem Wasser waschen, trocken tupfen und in ½ cm dicke Streifen schneiden.

Schritt3

In recht heißem Sonnenblumenöl in 2 Chargen anbraten, salzen, pfeffern .

Schritt4

Farbe nehmen lassen; zunächst heraus nehmen, warm halten.

Schritt5

In der gleichen Pfanne den Speck bräunen, dann die Zwiebeln, den Knoblauch, die vorbereiteten Paprikaschoten und das Tomatenmark und Rosenpaprika dazu geben. Etwas schwitzen lassen und mit etwas braunem Fond und der Sahne aufgießen.

Schritt6

3 - 4 min. köcheln, reduzieren lassen und das Geschnetzelte wieder in der cremigen Soße schwenken, nachschmecken.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Dazu passt verschiedenste Pasta, Reis oder auch ein „schmackiger“ Sellerie - Kartoffel - Stampf, ergänzt durch einen frischen Marktsalt.

Tags: alltagsküche, feurig, frisch, herzhaft, pasta, pikant, sahnig, simpel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ungarisches-putenbrust-geschnetzeltes/>