



Zutaten für eine Station (2 Kinder)

2 Putenschnitzel
1 Glas Cornichons (kleine Gewürzgurken)
2 Schalotten
1 Glas Geflügelfond (alternativ Instandbrühe)
200 ml Sahne
Nudeln (Alternativ Reis oder Spätzle)
Zitronensaft
ggf. bisschen Speisestärke (Mondamin)
Öl
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Die Putenschnitzel einmal längs durchschneiden, dann in gleichmäßige Stücke zerteilen. Dann salzen. Pfanne heiß werden lassen. Topf mit Wasser zum kochen bringen. Öl in die Pfanne geben und die Putenstücke nach und nach braun anbraten. In der Zwischenzeit die Schalotten in kleine Würfel schneiden. Die Putenstücke aus der Pfanne nehmen, abgedeckt beiseite stellen. Dann die kleingeschnittenen Schalotten im restlichen Öl glasig andünsten. Mit dem Fond ablöschen und 5-10 Minuten einkochen. (Wer Instantbrühe benutzt braucht die Soße nicht einkochen). Während dessen die Nudeln kochen.

Dann die Sahne und kleingeschnittenen Cornichons zugeben und ebenfalls 5 Minuten mit einkochen. Ggf. mit Speisestärke abbinden. Die Putenstücke in die Soße geben und kurz aufkochen.

Mit Salz, Pfeffer und ein wenig Zitronensaft abschmecken, mit den Nudeln servieren.

anrichten und guten Appetit!