Österreichs beliebtestes Pfanzenöl.



Putengeschnetzeltes mit Nudeln

Zubereitung

1. Die Nudeln nach Packungsanleitung zubereiten.
2. Das Putenfleisch in kleine Stücke schneiden. Das Gemüse waschen und in ebenso in kleine Stücke schneiden.
3. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Putenfleisch kurz anbraten.
4. Anschließend das klein geschnittene Gemüse dazugeben und gut anbraten. Mit Schlagobers oder Cremefine aufgießen und kurz köcheln lassen.
5. Das Geschnetzelte mit den Nudeln gemeinsam servieren.

Fotocredit: Daniela Ehrlinger/https://leckermaeulchen.wordpress.com/

Zutaten

2 Personen

- 500g Putenfleisch
- 1 Zwiebel
- ½ Zucchini
- 200g Champignons
- 500ml Schlagobers oder Cremefine
- 400g Nudeln
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl BONA