



## Zürcher Putengeschnetzeltes mit Spätzle

### Zutaten

#### (für 4 Personen):

500 g Putengeschnetzeltes  
2 EL Öl  
500 g Spätzle  
250 g Champignons  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 EL Mehl  
250 ml Sahne  
200 ml Geflügelfond  
1 TL Muskat  
2 TL Sojasauce  
Petersilie  
Salz und Pfeffer



### Nährwerte:

Pro Portion ca. 437 kcal, 28 g Fett, 11 g Kohlenhydrate, 36 g Eiweiß (Diese Information findet ihr, wenn ihr im Ordner des jeweiligen Rezepts die Worddatei "Blogbeitrag" öffnet. Dort müsste sie ganz unten stehen. Schreibt mir, sollte dies nicht der Fall sein).

### Zubereitungszeit:

circa 25 Minuten



## Zürcher Putengeschnetzeltes mit Spätzle

### Zubereitung:

1. Zuerst das Putengeschnetzelte in dem Öl...



2. ...circa 5 Minuten scharf anbraten, bis es schön goldbraun ist. Kurz zur Seite stellen.



3. Als nächstes die Spätzle garen. Die Champignons putzen und halbieren. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Alles mit dem Mehl in dem Bratfett 1 bis 2 Minuten anbraten.





## Zürcher Putengeschnetzeltes mit Spätzle

4. Mit Sahne, Geflügelfond, Muskat und Sojasauce 10 Minuten köcheln lassen.



5. Putengeschnetzeltes und Hälfte der gehackten Petersilie unterrühren.



6. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.



7. Zum Schluss Putengeschnetzeltes und Spätzle anrichten, mit restlicher

## Zürcher Putengeschnetzeltes mit Spätzle

Petersilie toppen und genießen.



Achten Sie auf die deutsche Herkunft!

**D**  
Schlupf

**D**  
Aufzucht

**D**  
Verarbeitung

### Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf [www.deutsches-gefluegel.de](http://www.deutsches-gefluegel.de)