

# **Putenpfanne mit Pilzen**

## **Zutaten:**

**500 g Putenschnitzel**  
**1 große Zwiebel**  
**1 Dose Champions (850 ml)**  
**1 Stange Porree**  
**3 EL Öl**  
**Gewürze Salz, schwarzer Pfeffer**  
**1/2 TL Kräuter der Provence**  
**1/2 TL klare Brühe**  
**150 g Knoblauch Crème-fraîche**  
**Petersilie**  
**Beilagen Baguette**  
**Rosé-Wein**

## **Zubereitung:**

- 1. Fleisch in Streifen schneiden**
- 2. Gemüse schneiden**
- 3. Fleisch portionsweise anbraten salzen und pfeffern, herausnehmen**
- 4. Zwiebeln und Porree im Bratenfett andünsten**
- 5. Pilze hinzufügen und alles kurz anbraten**
- 6. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen**
- 7. Fleisch, 6 EL Wasser und Brühe zugeben und ca. 3. Min. garen**
- 8. Mit Crème-fraîche anrichten**
- 9. Mit Petersilie garnieren**
- 10. Dazu Baguette und Rosé-Wein**