



Putengeschnetzeltes aus dem Ofenmeister

1. Den Backofen auf 230°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
Die Putenbrust in Streifen schneiden und in den Ofenmeister legen. Salzen und pfeffern.
2. Die Zwiebel fein würfeln und auf das Fleisch geben.
3. Die Champignons je nach Größe vierteln oder achteln und über das Fleisch geben.
4. Die Zutaten für die Sauce in der großen Nixe verrühren und über das Fleisch und Champignons gießen. Alles miteinander vermischen.
5. Den Deckel auflegen. Den Ofenmeister auf das Rost, unterste Schiene stellen. 60 Minuten garen.
6. Nach der Garzeit alles noch einmal durchrühren. Sollte die Sauce zu dünn sein, kann man diese mit einem Stärke-Wasser-Gemisch noch andicken

1.

Zutaten:

500 g Putenbrust
250 g Champignons
1 Zwiebel

Zutaten für die Sauce

500 g Wasser
1 Würfel für Fleischbrühe (für 500ml)
100 g Sahne
25 g Speisestärke
20 g Tomatenmark
1 TL Salz
Pfeffer
3-4 Spritzer Worcester-Sauce

Benötigtes Material

Ofenmeister

Zubereitungszeit

15 Minuten Vorbereitung
60 Minuten Garzeit