

# Heidis

## Putengeschnetzeltes mit Kräuterfrischkäse

für 8 Personen

11 ½	kg	Putenfilet (ich nehme Putensteak oder Gulasch)
2	Gl.	Champignons (je 480g) geschnitten
4		Zwiebeln
8	Eßl.	Speiseöl
Nach Geschmack		Salz & Pfeffer
500	ml	Sahne
500	ml	Hühnerbrühe
400	g	Kräuterfrischkäse
200	ml	Weißwein
1	Eßl.	Currypulver

Das Putenfleisch in Streifen schneiden und portionsweise in dem Öl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Zwiebeln in dem Bratfett mit andünsten. Mit der Sahne und Brühe ablöschen und aufkochen lassen.

Die Champignons, den Kräuterfrischkäse und den Wein unterrühren und erhitzen.

Das Currypulver hinzufügen und mit Knoblauchsatz abschmecken.

Beilage: Bandnudeln, Spätzle oder Reis, gern auch mit Salat.

Wie z. B. Eisbergsalat mit einer Soße aus:

1 - 2	Becher	Creme Frischli Kräuter
1 - 2	Tüten	Knorr Salatkräuter
1 - 2	Eßl.	Öl

Geschmeidig rühren

und mit 1 Kopf Eisbergsalat mischen und recht bald essen !

**GUTEN APPETIT**