



## Putengeschnetzeltes mit grünem Spargel

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Mittel

### Zutaten

20 Portionen

3,6 kg	Putenbrust	3,4 kg	grüner Spargel
3 Bund	Frühlingszwiebeln	1,5 kg	braune Champignons
1/2	Granatapfel	250 ml	Weißwein
1,5 l	Geflügelfond	625 g	Sahne
1 EL	Speisestärke		Salz & Pfeffer

### Zubereitung

Die Granatapfelkerne aus dem Granatapfel lösen.

Den Spargel putzen und in ca. 3 cm lange, längs angeschnittene Stücke schneiden.

Die Champignons in Scheiben schneiden und die Kirschtomaten vierteln. Die Frühlingszwiebeln in feine Scheiben schneiden.

Die Putenbrust in mundgerechte Stücke schneiden. In einer Pfanne mit etwas Öl scharf anbraten, die Champignons hinzufügen und ebenfalls anbraten. Mit Weißwein und Geflügelfond ablöschen und  $\frac{3}{4}$  der Frühlingszwiebeln dazugeben. Die Hitze reduzieren und die Sahne hinzufügen. Nach kurzem Einkochen die Kirschtomaten und den Spargel hinzufügen. Nach Bedarf mit etwas Speisestärke andicken.

Zum Anrichten das Putengeschnetzelte portionieren und mit restlichem Frühlingslauch und Granatapfelkernen garnieren.

Dazu passt: Reis, Pasta oder Baguette

Putengeschnetzeltes mit grünem Spargel

Stand 17.03.2021