



Leichter kochen,
besser essen!

Toooooor!



2
KW24
2016

thermomix

hellofresh.de/kundenservice@hellofresh.de

EM-Fieber Russland: Putengeschnetzeltes à la Stroganoff

mit würzig-cremiger Champignonsoße und Fusilli



Auch wir bei HelloFresh sind im EM-Fieber. In dieser Woche tritt Frankreich gegen Russland an. Daher gibt es heute mit unserer Putenbrust à la Stroganoff einen echten Klassiker für Dich. Guten Appetit!

30 min.

35 min.

Stufe 2

2 Portionen



Putenbrustfilets



Champignons



Fusilli



Petersilie



Zwiebel



Dijon-Senf



Sauerrahm



Thymian

Für 2 Personen.....

- 2 Stängel Petersilie, abgezupft
- 1 Zwiebel, halbiert
- 2 Putenbrustfilet
- 3 Stängel Thymian, abgezupft
- 200 g Champignons
- 250 g Fusilli 1) ⊕

- 1 EL Dijon-Senf 10) ⊕
- 75 g Sauerrahm 7) ⊕

⊕ Restliche Menge wird ggf. noch für ein anderes Rezept benötigt.

Allergene

1) Gluten 7) Lactose
10) Senf 12) Schwefeldioxid und Sulfite

Gut im Haus zu haben

Butter 7), Weißwein 12), Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, Essig

Was zum kochen gebraucht wird

Thermomix, kleine Schüssel, Küchenpapier, großer Topf, Sieb



Vorbereitung: Alle Zutaten und Utensilien bereitstellen. Wasser im Wasserkocher erhitzen. **Gemüse** und **Kräuter** waschen und putzen.

1 Petersilie in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 6** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen.

2 Zwiebel in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

3 1 TL **Butter** zugeben und **3 Min./120 °C/Stufe 1** dünsten. In dieser Zeit **Putenbrust** mit Küchenpapier trocken tupfen und in 1 cm dicke, längliche Streifen schneiden.

4 Putengeschnetzeltes und **Thymianblätter** zugeben und **5 Min./120 °C/↻/Stufe 1** dünsten. Währenddessen **Champignons** in ca. 0,5 cm dünne Scheiben schneiden.

5 **Champignonscheiben**, 75 g **Weißwein** und 110 g **Gemüsebrühe** zugeben, anstelle des Messbechers Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel setzen und **10 Min./100 °C/↻/Stufe 1** garen. In der Zwischenzeit: Kochendes Wasser in einen großen Topf geben, **salzen**, **Fusilli** darin 8 – 12 Min. bissfest kochen. Nach der Garzeit in ein Sieb abschütten und kurz abtropfen lassen.

Tip: Wenn Du keinen Weißwein magst, kannst Du ihn einfach durch Gemüsebrühe ersetzen.

6 **Dijon-Senf** und **Sauerrahm** in den Mixtopf zugeben und **2 Min./100 °C/↻/Stufe 1** kurz aufkochen.

7 **Fusilli** auf Tellern verteilen. **Putengeschnetzeltes** mit **Salz**, **Pfeffer** und evtl. etwas **Essig** abschmecken und über der **Pasta** verteilen. Mit **Petersilie** bestreuen und genießen.

