

Putengeschnetzeltes "italienische Art" mit Reis

800 g Putengeschnetzeltes
Salz & Pfeffer
250 g frische Pilze 2 Karotten
1 große Zwiebel
200 ml Sahne
100 ml Milch
200 g stückige Tomaten aus der Dose
1 Schuss Weißwein
1 geh. EL Speisestärke
1 EL Gemüsebrühe
 $\frac{1}{2}$ TL Paprika edelsüß
1 TL Oregano
1 TL Thymian
3 EL Tomatenmark



Reis:

350 g Naturreis oder parboiled Reis
750 g warmes Wasser
1 EL Gemüsebrühe
1 TL Salz

Zubereitung:

Putengeschnetzeltes in den Ofenmeister legen, salzen und pfeffern. Zwiebel fein würfeln und über dem Fleisch verteilen. Pilze und Karotten waschen. Mit dem kleinen Küchenhobel gehobelt und über der Pute verteilt.

Alle anderen Zutaten mit dem Rührbesen gut miteinander vermischen, anschließend über das Fleisch gießen und alles miteinander vermengen. Deckel aufsetzen.

Wer gleichzeitig im kleinen Zaubermeister „Lily“ noch Reis kochen möchte, gibt alle Zutaten in die Form, verrührt gut und stellt beide Formen nebeneinander in den Ofen.

Im vorgeheizten Backofen bei 230 Grad Ober-/Unterhitze mit Deckel für 40-45 min. zusammen in den Ofen geben. Nach Ende der Garzeit das Fleisch mit der Sauce gut vermischen, ist die Sauce noch etwas dünn, kann noch 1 EL. Speisestärke oder Tomatenmark eingerührt werden.

Verwendete Produkte: Ofenmeister, kleiner Zaubermeister
Kuchengitter

Sevi 

bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm
Tel.: 0176/99267100

pampered chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN