

Putengeschnetzeltes mit Käsesauce

600g Putenbrust/Schnitzel (in Streifen geschnitten)

1 Zwiebel (gewürfelt)

[250g Champignons (klein geschnitten)]

Saft von 1 Zitrone

1 Becher Sahne

3/8 l Bechamelsauce

100g geriebener Butterkäse oder
Emmentaler/Edamer

Schnittlauch, Thymian, Rosmarin, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer,
Muskatnuß

Fleisch mit Thymian und Rosmarin würzen, in Öl anbraten,
salzen und pfeffern, herausnehmen und beiseite stellen.
Zwiebeln anbraten, Champignons dazu, mit Zitronensaft
beträufeln

Mit Sahne und Bechamelsauce auffüllen (evtl. etwas
Wasser) und köcheln lassen.

Fleisch und Butterkäse dazu, köcheln lassen, bis der Käse
sich gut aufgelöst hat, würzen

mit Spätzle servieren...