

# Putenstreifen mit Basmatireis auf buntem Gemüsebett



## **Du brauchst:**

- 2 bis 3 Frühlingszwiebeln**
- 250 g Champignons**
- 100 g Cocktailtomaten**
- 1 Becher Sahne**
- 300 g Putenfleisch (Schnitzel oder am Stück)**
- 2 Tassen Basmatireis**

## **So machst du's richtig:**

- 1.) Schneide die Frühlingszwiebeln klein.
- 2.) Setze einen Topf mit 4 Tassen Wasser an und gib den Reis dazu.
- 3.) Lass den Reis 20 Minuten kochen.
- 4.) Schneide die Cocktailtomaten in Viertel
- 5.) Schneide die Champignons ebenfalls in kleine Stückchen
- 6.) Schneide das Putenfleisch in kleine Streifen
- 7.) Brate in einer Pfanne mit etwas Öl die Frühlingszwiebeln an.
- 8.) Gib die Champignons dazu und brate sie ebenfalls ganz kurz.
- 9.) Bestäube die Putenstückchen mit etwas Mehl und brate sie an.
- 10.) Lösche das Ganze mit der Sahne ab.
- 11.) Gib zum Schluss die Cocktailtomaten hinein.
- 12.) Würze nach Belieben mit Salz und Pfeffer