



Putenschnitzel Esterhazy, Kaisergemüse und Kartoffeln

Zutaten (für 10 Portionen)		Menge
43328	Honneurs-Lauch, in Scheiben, TK	150 g
114820	Honneurs-Sellerie Stifte, TK	150 g
450591	Honneurs-Karotten, gestiftet, TK	150 g
	Putenbrust	1200 g
415217	Rapsöl, Honneurs	40 g
658690	Instant Bratensaft Diät (OFS)	70 g
	Trinkwasser	1000 ml
658676	Dietogel (OFS)	6 g
752625	Honneurs-Kaisergemüse, TK	1500 g
	Margarine	10 g
	Salz	
	Kartoffeln (Beilage 2 BE)	1600 g
499088	Honneurs-Petersilie gehackt	

Zubereitung:

1. Gemüse in Margarine angehen lassen und mit dem nach Anleitung gekochten Bratensaft auffüllen, eventuell mit Dietogel binden.
2. Die angebratenen Putenschnitzel in ein 1/1 GN-Behälter legen, die Soße darüber geben und im Kombidämpfer bei 140°C ca. 10-15 Minuten (Kerntemperatur mind. 72°C) garziehen lassen.
3. Das Kaisergemüse (Blumenkohl, Broccoli und Karotten) in Margarine dünsten und mit Salz abschmecken.
4. Die Kartoffeln kochen und mit Petersilie abschmecken.

Nährwerte pro Portion

Energie	1462 kJ / 351 Kcal
Eiweiß	36,9 g
Fett	9,0 g
Kohlenhydrate	28,5 g
BE	2,00