



## **Puten Schnitzel mit Waldpilzen und Kartoffelpüree**

500 g WIESENHOF Puten Schnitzel  
400 g Kartoffeln  
Salz  
schwarzer Pfeffer  
4 Stängel Petersilie  
1 Zwiebel  
20 g getrocknete Tomaten ohne Öl  
7 EL Olivenöl  
400 g gemischte Waldpilze (tiefgefroren)  
100 ml Weißwein  
100 ml Gemüsebrühe  
120 ml Sahne

### **Schritt 1**

Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser ca. 15 Minuten gar kochen.

### **Schritt 2**

Inzwischen Petersilie abbrausen, trockentupfen und fein hacken. Einige Blättchen zum Dekorieren beiseite legen. Zwiebel schälen und fein würfeln. Tomaten fein würfeln. 3 Esslöffel Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten. Tiefgefrorene Pilze und Tomaten zugeben und braten, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Wein angießen und bei starker Hitze fast ganz einkochen lassen. Brühe angießen, 3 Minuten kochen lassen. 100 ml Sahne unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

### **Schritt 3**

Puten Schnitzel in 3 Esslöffeln Öl 12-15 Minuten braten. Salzen und pfeffern.

### **Schritt 4**

Kartoffeln abgießen, dabei zwei Esslöffel Kochwasser zurückbehalten. Kartoffeln mit Kochwasser und restl. Sahne zerstampfen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie unterrühren.

### **Schritt 5**

Puten Schnitzel mit Waldpilzen und Kartoffelpüree anrichten, mit Petersilienblättchen dekorieren.