

# Putengeschnetzeltes mit Tomaten-Sahnesoße

## Zutaten:

300 g	Putenfleisch
1 EL	Tomatenmark
1	Zwiebel
200 ml	Sahne
250 g	Rispen- oder Cherrytomaten
1	Knoblauchzehe klein gehackt
50 g	Schmelzkäse (evtl. mit Paprikageschmack)
2 EL	Olivenöl
1 Zweig	Oregano
	Salz und Pfeffer
	Paprikapulver



## Zubereitung:

Das Putenfleisch in Streifen schneiden, salzen und pfeffern. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Putenstreifen darin gut anbraten. Die Zwiebel in Würfel schneiden und die Tomaten je nach Größe vierteln oder halbieren. Frischen Oregano klein hacken.

Das Tomatenmark unter die Putenstreifen rühren und kurz mitrösten. Zwiebeln und Knoblauch unterrühren, bis die Zwiebeln leicht angeröstet sind.

Tomaten, Sahne und Schmelzkäse dazugeben und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren einkochen lassen bis der Käse geschmolzen ist. Mit Paprikapulver, Oregano und Pfeffer abschmecken.

Als Beilage eignen sich Nudeln, Reis, Spätzle oder einfach nur Weißbrot.



Machen Sie Ihren Lieben eine Freude und verschenken Sie zu Weihnachten einen Gutschein aus Ihrer Metzgerei.