

# ***Frau Petra kocht***

*kochen♥lernen♥lachen♥genießen*

## **Putentöpfchen**

Dieses Rezept ist von meiner Kollegin Martina Ruck.  
Ich habe das Rezept nur ein bisschen schlanker für uns gemacht.

Als erstes kochen wir die Soße im Thermomix:

- 🥄 500 Milch
- 🥄 100 g Frischkäse Light
- 🥄 30 g Speisestärke
- 🥄 80 g Tomatenmark
- 🥄 2 EL Sojasauce
- 🥄 3 Spritzer Worcestersauce
- 🥄 1 Msp. Chili
- 🥄 1 TL Paprika edelsüß
- 🥄 2 TL Zucker
- 🥄 ½ TL Curry
- 🥄 ½ TL Salz
- 🥄 1/4 TL Pfeffer
- 🥄 2 gestrichene TL Salz

In den Mixtopf geben und 8 min./90 Grad/Stufe 3

In der Zwischenzeit:

- 🥄 1 kg Putenbrust  
in Streifen schneiden und in den Ofenmeister legen.
- 🥄 200-400 g Champignons  
in Scheiben schneiden.

Die Sauce über das Fleisch gießen und alles gut miteinander verrühren. Anschließend die Pilze darauf legen.

Im vorgeheizten Ofen bei 230 Grad ca. 45 min. garen.

Sehr lecker schmecken dazu Nudeln oder Reis. Wer mag, kann gleichzeitig im kleinen Zaubermeister „Lily“ nebendran noch Kartoffeln kochen.

Dieses Rezept kann aber auch im Grundset zubereitet und gleichzeitig auf dem Zauberstein noch Kartoffel-Wedges gegart werden.

*Ich wünsche dir einen wunderschönen Lieblingstag ♥♥*  
*Deine Petra*