



Poulet-Geschnetzeltes mit Crêpes



Der feine Unterschied.

 Gesamtzeit: 55 min

 Aktivzeit: 55 min

 Einfach



Zutaten

für 4 Personen

Für das Geschnetzelte

700 g Brust vom Schweizer Poulet
2 Schalotten
80 g Butter
400 g Erbsli und Rüeblli (tiefkühl)
4 dl Rahm
Salz
Zitronensaft

Für die Crêpes

150 g Weissmehl
4 Eier
280 ml Milch
2 Prisen Salz
120 g Butter

Zubereitung

- 1** Die Zutaten für den Crêpeteig sorgfältig verquirlen und 10 Minuten quellen lassen. In der Butter portionenweise gleichmässig grosse Crêpes backen. Warm stellen.
- 2** Schalotten schälen und in feine Streifen schneiden. Pouletbrust in feine Scheiben schneiden und in der Butter in einer Pfanne anbraten. Schalottenstreifen zugeben und bei milder Hitze 3–4 Minuten braten. Gemüse zugeben und kurz anschwitzen. Rahm zugeben und cremig einkochen. Nach Belieben mit Salz und Zitronensaft würzen.
- 3** Crêpes auf den Tellern verteilen, Geschnetzeltes hineingeben und zusammenfalten.

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

1210 kcal
63 g Eiweiss
45 g Kohlenhydrate
87 g Fett

 enthält Gluten

 enthält Laktose



Der feine Unterschied.

**Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer
Fleisch auf schweizerfleisch.ch.**

Schweiz. Natürlich.

