Poulet-Geschnetzeltes mit Crêpes

Meine Wahl.

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 Rüebli (tiefkühl)
4 dl	Rahm
	Salz
	Zitronensaft

Für die Crêpes

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

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

1210	kcal
63 g	Eiweiss
45 g	Kohlenhydrate
87 g	Fett

enthält Gluten

enthält Laktose

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.

Schweizer Fleisch

Meine Wahl.

Schweiz. Natürlich.

SUISSE GARANTIE

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