



# 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](http://schweizerfleisch.ch).**

**Schweiz. Natürlich.**

