

# Schnitzelstreifen in Parmesan-Rahmsauce

So fix zubereitet und so lecker! Das würzig-cremige Gericht ist ein tolles Familienessen, aber auch als Partyessen perfekt!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



für 4 Personen

500g Putenschnitzel

Salz

Pfeffer

Paprikapulver

3 EL Speiseöl

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

200ml Sahne (ggf. laktosefrei)

100g Parmesan

50ml Fleisch- oder Gemüsebrühe

1 EL gehackte Petersilie

1. Putenbrustfilet waschen, trockentupfen und in breite Streifen schneiden. Falls die Putenschnitzel sehr dick sind, mit dem Fleischklopfer dünn klopfen. Schnitzelstreifen mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

2. Speiseöl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzelstreifen von beiden Seiten gar braten. Anschließend aus der Pfanne nehmen.

3. Knoblauch in die Pfanne geben und unter rühren kurz garen. Sahne, Parmesan, Brühe und Petersilie zugeben und kurz erwärmen.
4. Die Schnitzelstreifen in die Sauce geben, erwärmen und dann sofort servieren.

**Tipp:** Als Beilage schmecken Pommes frites, Reis oder Spätzle köstlich.

**Milchfrei – Tipp:** Cashew-Cuisine anstatt Sahne einsetzen.





*rezepte-glutenfrei.de*