



# Hüttengaudi

In der gusseisernen Pfanne

## Das brauchst du dafür:

- 200 g braune Champignons
- 1 kg Putenbrustfilet
- 10 Scheiben italienische Schinken
- 3 EL Omas Butteröl
- Meersalz & Regenbogenpfeffer
- 1 Knoblauchzehe
- 200 ml Wasser mit 2 TL Vino Verde oder Feines Süppchen
- 300 g Frischkäse
- 3 TL Kräuterfreude
- 200 ml Kochsahne ( 15%)
- 1 EL Knobi Senf
- 1 EL Tomatenmark oder 3 TL Bruschetta
- Optional Umami

## So wird's gemacht:

- Backofen auf **200 °C Ober/ Unterhitze vorheizen.**
- Champignons in Scheiben schneiden oder je nach Größe vierteln.
- Fleisch in gleichgroße Stücke schneiden und mit je 1 Scheibe Schinken umwickeln.
- Öl in einer gusseisernen Pfanne erhitzen und das Fleisch rundherum schön anbraten, mit Pfeffer und Salz würzen. Herausnehmen und beiseite legen.
- Champignonscheiben ebenso in der Pfanne anbraten.
- Jetzt die Putenstücke wieder dazugeben und die Sauce zubereiten.

### Sauce:

- Knoblauchzehe in den Mixtopf geben und 5 Sek. I Stufe 5 zerkleinern.
- Wasser, Vino Verde, Frischkäse , Sahne, Senf Tomatenmark und Kräuterfreude in den Mixtopf geben , 15 Sek. I Stufe 4 verrühren
- Anschließend 4 Min. I 60 °C I Stufe 2 erwärmen.
- Mit Umami abschmecken und über das Fleisch geben.
- Im Ofen **30 Min. Ober- /Unterhitze backen.**
- Mit Nudeln oder Reis servieren.