Artikel vom 20.05.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 09:22 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/putenschnitzelstreifen-auf-rhabarber-reis

Putenschnitzelstreifen auf Rhabarber-Reis



Foto: IDG

Zutaten (für 4 Personen):

4 Putenschnitzel

2 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

3 Möhren

4 EL Öl

400 g Rhabarber

50 g Mandelblättchen

250 g Reis

200 ml Gemüsebrühe

300 g Joghurt

3 Stängel Minze und Petersilie

Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Zuerst Zwiebeln, Knoblauch und Möhren schälen, kleinschneiden und in 2 EL Öl anrösten. Rhabarber putzen und kleinschneiden. Mit den Mandelblättchen in die Pfanne geben und 7 bis 10 Minuten mitbraten. Den Reis garen, mit der Brühe dazugeben, weitere 10 Minuten köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Joghurt mit gehackter Minze und Petersilie verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Putenschnitzel in 2 EL Öl von jeder Seite 3 bis 4 Minuten anbraten, in Streifen schneiden, auf dem Rhabarber-Reis anrichten und mit Kräuter-Joghurt genießen.

IDG