


Putengeschnetzeltes

Würzige Putenbruststreifen in cremiger Soße.

etwa 4 Portionen

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

750 g Putenbrustfilet
240 g Aprikosenhälften
(Abtropfgew.)
2 EL Speiseöl
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
gehackter Rosmarin (oder
Petersilie)
125 g Dr. Oetker Crème fraîche
Gartenkräuter

1 Zubereiten:

Putenfleisch unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Aprikosen auf einem Sieb abtropfen lassen, Flüssigkeit dabei auffangen. Früchte vierteln.

2 Öl in einer Pfanne erhitzen, Fleisch darin in 2 Portionen scharf anbraten, mit Salz, Pfeffer und Rosmarin (oder Petersilie) würzen.

3 Aprikosen zugeben. Crème fraîche und 2 EL Aprikosenflüssigkeit unterrühren, erhitzen und alles mit Salz, Pfeffer und Rosmarin abschmecken.

Tipps aus der Versuchsküche

- Dazu passen helle Bandnudeln oder Spätzle.
- Statt Aprikosen können Sie auch Pfirsiche, Nektarinen oder süße Äpfel verwenden.