

Pute + Bohnen in Senf/Sahne Soße bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 Putenschnitzel, 1 Esslöffel Sonnenblumenöl, 4 Becher süße Sahne, 2 große Gläser Senf, 2 Päckchen gefrorene Petersilie, 1 Beutel (ca. 800 gr) gefrorene Bohnen, Salz und Pfeffer.

Die Zubereitung:

Pute in mundgerechte Streifen schneiden und im Öl anbraten. Gefrorene Bohnen hinzugeben und etwas schmoren lassen, dann Sahne und Senf einrühren, alles etwas einkochen lassen, Petersilie hinzu und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Dazu passt bestens Baguettebrot!