

## **Putenbrustfilets in Zitronen-Petersiliasauce**

by Andreas - Samstag, Juli 25, 2020

<http://mundgericht.de/index.php/putenbrustfilets-in-zitronen-petersiliasauce/>



Ein sehr einfaches und schnelles Gericht, das gut zu Tagliatelle oder Reis passt.

**2 Putenbrustfilets**

**200 gr. braune Champignons**

**150 ml Sahne**

**100 ml Hühnerbrühe**

**2 EL Zitronensaft**

**2 EL gehackte Petersilie**

**1 TL Mehl**

**2 EL Pflanzenöl**

**2 EL Butter**

**Zucker**

**Pfeffer**

**Salz**

Die Putenbrustfilets in jeweils drei Teile schneiden, pfeffern und salzen. In Mehl wenden und im Pflanzenöl in einer Pfanne von beiden Seiten anbraten. Das Fleisch herausnehmen. Nun die Butter, die in Scheiben geschnittenen Champignons, den Zitronensaft und die Hühnerbrühe in die Pfanne geben. Mit Zucker Pfeffer und Salz würzen und kurz erwärmen. Die Putenbruststücke wieder dazugeben und bei geschlossenem Deckel und kleiner Flamme ca. 5 Minuten köcheln lassen. Die Sahne mit einem TL Mehl verrühren und zum Fleisch gießen. Weitere 5 Minuten köcheln lassen. Nochmals abschmecken und die gehackte Petersilie unterheben.

### **Weitere Empfehlungen:**

**Spaghetti mit Berglinsen**

Eine eher ungewöhnliche Kombination aus Italien. Man findet ähnliche Zusammenstellungen ab...

**Birnen-Bohnensalat mit gebratener Blutwurst**

Zugegeben, eine eher ungewöhnliche Zusammensetzung. Aber grüne Bohnen und Birnen passen wunderbar...

**Tagliatelle mit Salsiccia, Fenchel und Radicchio**

Der Legende nach wurden die Tagliatelle genannten Bandnudeln 1487 anlässlich eines Besuches von...

---

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station