

Puten-Senf-Geschnetzeltes

Putengeschnetzeltes in cremig – würziger Sauce!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp, eifrei



Für 4 Personen

600g Putenbrust

175g Champignons

1 EL süßer Senf

$\frac{1}{2}$ TL mittelscharfer Senf

350 ml Brühe

100 ml Sahne (ggf. laktosefrei)

Salz

schwarzer Pfeffer

Schnittlauchröllchen

Speisestärke zum Binden (nach Bedarf)

Öl zum Braten

1. Die Putenbrust waschen und klein schneiden.
2. Die Pilze säubern und in Scheiben schneiden.
3. Öl erhitzen und das Fleisch 5-6 Minuten portionsweise anbraten. Fleisch herausnehmen und warm stellen.
4. Die Champignons in Öl unter rühren etwa 3 Minuten braten. Senf, Brühe und Sahne einrühren. Bei geringer Hitze etwas köcheln lassen. Nach Bedarf mit in Wasser gelöster

Speisestärke binden.

5. Putenfleisch zufügen und erhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

Beilage: Reis, glutenfreie Nudeln oder [Spätzle](#)

Milchfrei-Tipp: Anstatt herkömmlicher oder laktosefreier Sahne, kann vegane Sahne auf Mandelbasis verwendet werden. Mandel cuisine ist optimal als Kochsahne.