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
½ 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.