

## TRUTHAHNBRUST IN PETERSILIENSAUCE

25 Minuten, Einfach



### Zutaten:

4 Truthahnbrustschnitzel (ca. à 17dag), 0,3l Geflügel- oder Gemüfefond, 1/8l Milch, 2 EL glattes Mehl, 1 EL Butter, 2-3 EL Petersilie (fein gehackt), Salz, Pfeffer, Öl zum Anbraten

1. Geflügelfond und Milch zusammengießen und erhitzen.
2. Aus Butter und dem Mehl eine Einmach bereiten, erkalten lassen und mit dem Schneebesen zum Geflügel-Milch-Fond rühren.
3. Unter öfterem Umrühren zum Köcheln bringen, bis es bindet.
4. Petersilie beifügen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.
5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Putenschnitzel auf beiden Seiten anbraten, fertig braten.
7. Mit der fertigen Sauce und Reis servieren.



Tipp: Sauvignon Blanc aus dem Neusiedler-See-Hügelland oder Zierfandler aus der Thermenregion

4 Portionen - Pro Portion: 300 kcal (Reis noch zusätzlich ca. 300 kcal)