

TRUTHAHNBRUST IN KRÄUTERSAUCE

25 Minuten, Einfach



Zutaten:

4 Truthahnbrust (ca. à 15dag), Salz, Pfeffer, 1/2l Obers, 1/4l Milch, 1 Pkg. IGLO-8-Kräuter (oder verschiedene Kräuter), Öl zum Anbraten

1. Brüstchen würzen und in Öl beidseitig scharf anbraten, herausnehmen und warm stellen.
2. Pfanne mit dem Gemisch aus Obers und Milch aufgießen, Kräuter hinzugeben und einmal aufkochen lassen.
3. Brüste wieder in die Pfanne legen und 10 Minuten ziehen lassen.
4. Herausnehmen und mit der Sauce anrichten.



Tipp: Riesling Kabinett aus dem Kremser-, Kamp- oder Traisental oder Weißburgunder aus Wien.

4 Portionen - Pro Portion: 367 kcal (Reis noch zusätzlich ca. 300 kcal)