

# Putensteak mit Pfifferlingen

Zartes Steak von der Putenbrust auf einer Pfifferling-Creme mit Karotten-Broccoli-Gemüse



## Zubereitung

Die Putensteaks mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und leicht braten. Die Zwiebelwürfel in etwas Butter anbraten. Nun die Pfifferlinge mit anbraten. Dies nun mit Salz und Muskat würzen.

Nun mit Sahne und Milch ablöschen und etwas einreduzieren lassen. Die Pfifferlinge leicht abbinden und die Kräuter dazu geben, abschmecken und servieren.

Das Gemüse putzen und leicht garen. Mit etwas Butter und Salz abschmecken und zu den Pfifferlingen und dem Putensteak servieren und genießen.

## Zutaten für 4 Portionen

4 Putensteaks á ca. 150 g  
300 g Pfifferlinge  
80 ml Sahne  
20 g Butter  
1 EL Petersilie  
1 TL Olivenöl  
1 TL Schnittlauch  
1 Kopf Broccoli  
4 Karotten  
80 ml Milch  
1 TL Maizena