



## Putenwürfel mit Rucolasauce

---

Einfache Zubereitung, Zubereitungszeit ca. 30 Minuten für zwei Portionen

### Zutaten:

50 g Rucola

200 g Putenfilet

80 ml klare Suppe

250 ml Sahne

50 g Parmesan

Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Öl

### Zubereitung:

Rucola putzen und fein schneiden. Fleisch in ca. 2 cm große Würfel schneiden, salzen, pfeffern und in heißem Öl rundherum anbraten; aus der Pfanne heben und beiseite stellen. Bratenrückstand mit Suppe oder Sahne aufgießen, kurz aufkochen und auf kleiner Flamme ca. 2 Minuten köcheln lassen; Rucola und Parmesan einrühren. Die Sauce mit dem Stabmixer aufschlagen mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Fleisch zugeben und in der Sauce erwärmen.

Besonders gut passen dazu Olivennudeln oder feine Nüdele.

Gutes Gelingen.