

Putensteaks mit Käsesauce

Die köstlichen Putensteaks mit Käsesauce sind ein feines Hauptgericht für Käseliebhaber. Das Rezept gelingt ohne Mühe.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

800 g	Putenbrustfilet
3 EL	Olivenöl
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauch
0.5 EL	Mehl
250 ml	Milch
125 ml	Gemüsebrühe
100 g	Sahneschmelzkäse
100 g	Emmentaler (o. Edamer, Gouda, etc. gerieben)
Salz und Pfeffer	
1 Prise	Muskatnuss (gerieben)
1 EL	Zitronensaft
1 Handvoll	frische Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Dill, etc.)

Zubereitung

1. Für die **Putensteaks mit Käsesauce** die Putenbrust in zirka 2,5 cm dicke Steaks schneiden. Das Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten einige Minuten goldbraun anbraten. Dann aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
2. Die Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und klein zerhacken. Im Bratenrückstand glasig andünsten. Das Mehl einrühren und kurz anbraten. Unter Rühren mit der Gemüsebrühe und Vollmilch ablöschen und aufkochen lassen. Den Schmelzkäse und gerieben Käse nach und

nach zugeben und einrühren. Die Käsesauce zirka 10 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuss und frisch gepressten Zitronensaft abschmecken.

3. Die Putensteaks zur Sauce geben und einige Minuten durchziehen lassen. Nach Belieben mit frischen Kräutern deiner Wahl garnieren.

Unsere Empfehlung

Bratpfanne 32 cm, mit
kratzfester Titanium

antihaft-Beschichtung



[hier bestellen](#)



Tipp

Zu den Putensteaks mit Käsesauce einen Reis oder Kartoffeln servieren. Zusätzlich einen grünen Blattsalat reichen.