

4 Pax

## Gebratene Putenstreifen

Zutaten

400 g Putenbrust  
40 g Butter  
1 Rosmarinsträußerl (frisch)

Weiteres:

Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
Frischer Thymian



## Arbeitsbeschreibung

1. Putenbrust entsehnen.
2. Das Fleisch entgegen der Faser in 1 cm dicke und 5 bis 8 cm lange Streifen schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Pfanne auf mittlerer Wärme erhitzen, Butter aufschäumen lassen, Fleisch mit Rosmarin und Thymian auf allen Seiten langsam braten bis es durchgebraten ist.