



Ofenzeit.de

Maike Kuschel

Putentopf aus dem Ofenmeister von Pampered Chef®

Zutaten:

1 kg Putenbrust
200-400 g Champignons
Salz & Pfeffer

400 g Kräuter-Cremefraiche
300 ml Milch
25 g Speisestärke
80 g Tomatenmark
2 EL Sojasauce
3 Spritzer Worcestersauce
1 Msp. Chiliwürzer
1 TL Paprika edelsüß
2 TL Zucker
½ TL Curry
½ TL Salz
1 Msp. Pfeffer



Putenbrust in Streifen schneiden und in den Ofenmeister legen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Champignons in Spalten schneiden und über das Fleisch geben.

Alle Zutaten für die Sauce unter Rühren aufkochen lassen.

(im TM: **7,5 min./90 Grad/Stufe 3**)

Die Sauce über das Fleisch gießen und alles gut miteinander verrühren.

Im vorgeheizten Ofen bei **230 Grad ca. 45 min.** garen.

Sehr gut dazu passen Nudeln, Spätzle oder Reis.