Österreichs beliebtestes Pfanzenöl.



Putenfilet in Kräuter-Joghurtsoße

Zubereitung

Kräuter hacken, Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden und den Knoblauch pressen. Das Joghurt unterrühren und mit Salz abschmecken.

Putenfilet waschen, trocken tupfen, in der Marinade wenden und damit bedecken. Zugedeckt für mind. 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Nun das Fleisch in einer Pfanne mit BONA Pflanzenöl saftig braten. In Scheiben schneiden, mit Joghurtsoße und Braterdäpfel servieren.

Dieses Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Ulli Schrenk.

Zutaten

- 1 Bund Petersilie
- 2 Stängel Rosmarin
- 1 Bund Schnittlauch
- 2 Frühlingszwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 200 g Joghurt
- 1/2 TL Salz
- 500 g Putenfilet
- 1 EL BONA Pflanzenöl
- Braterdäpfel