



Österreichs beliebtestes Pflanzenöl.



## Putenschnitzel in Zitronensauce

### Zubereitung

Putenfleisch salzen, pfeffern und in BONA Zitronenöl anbraten, mit Weißwein ablöschen und mit den zerdrückten grünen Pfefferkörnern, der selbstgemachten Suppenwürze und Sahne angießen! Leicht köcheln lassen!

Die gekochten Kartoffeln schälen. Die Nudeln nach Packungsanleitung kochen. Das fertige abgeschmeckte Fleisch mit Sahne dazu servieren! Mahlzeit!

**Dieses Rezept(mit Foto) stammt von Gabi Molterer.**

### Zutaten

Putenschnitzel

Salz

Pfeffer

BONA Zitronenöl

selbstgemachtes Suppengewürz

Sahne

Weißwein

4/5 grüne zerdrückte Pfefferkörner

Kartoffeln

Nudeln