



# PUTENWÜRFEL MIT BALSAMICO- SENF-BOHNEN

## ZUTATEN 4 P.

- 560g Puienfleisch
- 400g Langkornreis
- 40g Weizenmehl
- 200ml saure Sahne
- 120g Zwiebelwürfel
- 600g Brechbohnen
- 10g Petersilie
- 4ml Öl
- Tymian, Rosmarin
- Senf
- Balsamico

## ZUBEREITUNG

- 1. Putenwürfel mit den Zwiebeln in Öl anbraten. Bohnen, Rosmarin und Tymian zugeben. Den Reis nach Packungsanweisung kochen.*
- 2. Senf mit Sahne vermischen und zu den Putenwürfel geben.*
- 3. Mit Balsamico abschmecken.*
- 4. Das Gericht auf Reis anrichten.*