

Erbsen - Sauce

Zutaten:

200 g Erbsen (TK)
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
30 g Putenbrust (Scheiben)
evtl. Sahne oder Milch
Salz, Pfeffer, Muskat, Öl

Zubereitung:

- Erbsen auftauen lassen.
- Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
- Putenbrust in kleine Stücke schneiden.
- Brust, Knoblauch und Zwiebel in Öl anbraten.
- Erbsen zufügen und kurz mitdünsten.
- Alles zusammen fein pürieren.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Wenn nötig zur "Verdünnisierung" Sahne oder Milch unterrühren.
- Passt gut als Dip zu Fleisch, Brot und sogar zu Spargel.