



**Kochdauer:**

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten für 4 Portionen:**

- 40 dag Putenbrüste
- Öl
- 12 dag Weintrauben, weiß
- 12 dag Weintrauben, rot
- 1 Pkg. Pfirsich
- reife Birnen
- 20 dag Hartkäse
- 1 Pkg. Weißer Spargel
- 3 EL Mayonnaise
- 3 EL Sauerrahm
- Joghurt
- Crème fraîche
- Pfirsichsaft
- Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer, gemahlen
- 1 TL Senf
- 1 Bund Petersilienzweig

**Mein persönlicher Tipp**

Anstelle von Spargel können auch Schwarzwurzeln verwendet werden.:

**Elisabeth Lust-Sauberer**

Seminarbäuerin im Bezirk Hollabrunn

**Quellen:**

- Landwirtschaftskammer  
Niederösterreich: *Alles Pute - Truthahngerichte genussvoll & leicht*

**Putensalat mit Früchten**

**Zubereitung**

**Putensalat**

- Die Putenbrust würfelig schneiden, salzen, pfeffern und in einer heißen Pfanne mit etwas Öl goldbraun braten.
- Die Weintrauben waschen, halbieren und eventuell die Kerne entfernen.
- Den Saft von den Pfirsichen abgießen und auffangen.
- Die Pfirsichhälften und den Hartkäse würfelig schneiden.
- Den Spargel in gleich große Stücke schneiden.

**Marinade**

- Für die Marinade Mayonnaise, Sauerrahm, Crème fraîche, etwas Pfirsichsaft, Zitronensaft, Salz und Pfeffer mit Senf gut verrühren

**Anrichten**

- Die Marinade mit den übrigen Zutaten vermengen und einige Zeit im Kühlschrank durchziehen lassen.
- Mit fein gehackter Petersilie bestreut servieren.