

# Rezeptmuseum.de

## Feiern mit Eiern

### TRUTHAHNSTEAKS MIT BOHNENSALAT UND WACHSWEICHEN EIERN

#### Zutaten:

400 g junge grüne Bohnen  
Salz  
2 EL feingehackte Zwiebel  
1 EL Walnußöl  
2 EL trockener Weißwein  
Salz, Pfeffer  
4 Truthahnsteaks  
40 g Butter  
4 Deutsche Frisch-Eier, wachsweich gekocht

#### Für die Sauce:

700 g Magermilchjoghurt  
40 g Mayonnaise  
1 TL Paprika edelsüß  
1 /4 TL Salz  
1 Msp. Knoblauchpulver  
1 Msp. weißer Pfeffer

#### Zubereitung:

Bohnen putzen, in 2 l kochendes Wasser mit etwas Salz geben. Das Gemüse 3 Minuten sprudelnd kochen, abgießen und schnell in kaltem Wasser abkühlen, damit es knackig bleibt.

Gehackte Zwiebel 1 Minute in Öl erhitzen, abseits vom Herd mit Weißwein verrühren, die Bohnen dazugeben und darin schwenken.

Die Truthahnsteaks salzen und pfeffern und in der heißen Butter schön hellbraun braten. Mit den Bohnen hübsch anrichten. Die Sauce aus den genannten Zutaten bereiten und abschmecken.

Kurz vor dem Servieren die halbierten Eier mit Salz und Pfeffer bestreuen. Auf den Steaks anrichten und mit der Sauce servieren.

Port. 1700 kJ/400 kcal