



Gefüllte Bacon-Putenbrust vom Grill

Zutaten

(für 4 Personen):

- 1 kg Putenbrustfilet
- 150 g Semmelbrösel
- 2 Knoblauch (frisch)
- 3 Zweige Rosmarin
- 1 Zitrone
- 0.5 TL Salz
- 0.5 TL Pfeffer
- 250 g Baconscheiben
- 4 große Kartoffeln (je 200 g)
- 80 g Kräuterbutter
- 200 g Sour Creme



Nährwerte:

Pro Portion ca. 437 kcal, 28 g Fett, 11 g Kohlenhydrate, 36 g Eiweiß (Diese Information findet ihr, wenn ihr im Ordner des jeweiligen Rezepts die Worddatei "Blogbeitrag" öffnet. Dort müsste sie ganz unten stehen. Schreibt mir, sollte dies nicht der Fall sein).

Zubereitungszeit:

circa 120 Minuten (davon 90 Minuten Grillzeit auf dem heißen Rost)

Gefüllte Bacon-Putenbrust vom Grill

Zubereitung:

1. Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.



2. Als erstes Semmelbrösel, Zitronensaft, Knoblauch, Rosmarin und Salz und Pfeffer vermischen.



3. Anschließend etwas Wasser unter die Mischung rühren.





Gefüllte Bacon-Putenbrust vom Grill

4. Dann Putenbrust seitlich aufschneiden...



5. ... und mit der Füllung bestreichen. Danach aufrollen.



6. Jetzt die gefüllte Putenbrust auf den Bacon legen,...



7. ... aufrollen...

Gefüllte Bacon-Putenbrust vom Grill



8. ... und mit Küchengarn fixieren.



9. Bei 200 Grad für circa 75 bis 90 Minuten grillen.



10. Zum Schluss die Kartoffeln mit je 20 g Kräuterbutter...

Gefüllte Bacon-Putenbrust vom Grill



11.... in Alufolie wickeln und für circa 60 Minuten mit grillen.



12.Die Bacon-Putenbrust aufschneiden,...



13.... alles zusammen anrichten und mit Sour Creme genießen!

Gefüllte Bacon-Putenbrust vom Grill



Achten Sie auf die deutsche Herkunft!

D
Schlupf

D
Aufzucht

D
Verarbeitung

Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf www.deutsches-gefluegel.de