WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

# Putenfilet Wellington mit Speckbohnen und Spätzle

## *Zutaten (für 4 Personen):*

1 kg Putenbrust
2 EL Butterschmalz
Rosmarin
350 ml Brühe
600 g Champignons
1 TL Thymian
1 EL Trüffel-Öl
1 Packung Blätterteig (275g)
6 Scheiben Parmaschinken
1 Ei
500 g Spätzle
100 g Schalotten
2 EL Butter
4 EL Balsamico Essig
800 g grüne Bohnen
200 g Speck

## *Nährwerte:*

Pro Portion ca. 881 kcal, 35 g Fett, 46 g Kohlenhydrate, 62 g Eiweiß

## *Zubereitungszeit:*

120 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

# Putenfilet Wellington mit Speckbohnen und Spätzle

## *Zubereitung:*

1. Für das Putenfilet Wellington zuerst die Putenbrust in dem Butterschmalz von jeder Seite circa 5 bis 7 Minuten scharf anbraten…

2. …bis beide Seiten schön goldbraun gebraten sind.

3. Anschließend das Putenbrustfilet mit dem Rosmarin und 250 ml Brühe für 60 Minuten bei 180 Grad im Ofen garen.

# Putenfilet Wellington mit Speckbohnen und Spätzle

4. In der Zwischenzeit die Schalotten schälen, fein würfeln und in 1 EL Butter circa 5 bis 7 Minuten anschwitzen.
   Mit Balsamico und 100 ml Brühe circa 5 bis 7 Minuten köcheln lassen.
   Dann die Champignons putzen, mit einem Mixer grob zerkleinern…

5. und in dem Trüffel-Öl für circa 10 Minuten anbraten.
   Den Thymian untermischen und alles durch ein Sieb abtropfen lassen, bis keine Flüssigkeit mehr in der Masse ist. So bleibt der Blätterteig schön knusprig und weicht nicht auf.

6. Jetzt den Blätterteig ausrollen. Zuerst mit Schinken belegen, dann mit der Pilzmischung bestreichen und das Putenbrustfilet darin einrollen.

7. Jetzt die Blätterteigrolle mit etwas verquirltem Eigelb bestreichen und

# Putenfilet Wellington mit Speckbohnen und Spätzle

anschließend bei 200 Grad circa 15 bis 20 Minuten im Ofen knusprig backen. Nebenbei die Spätzle garen.

8. Außerdem die Bohnen putzen, in Salzwasser garen, in Speck einwickeln und in der restlichen Butter anbraten.

9. Das Putenfilet Wellington aus dem Ofen holen, in Scheiben schneiden und mit den Speckbohnen, den Spätzle und der Sauce genießen.

WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

# Putenfilet Wellington mit Speckbohnen und Spätzle

## 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-geflügel.de**