

Putenrollbraten mit Süßkartoffelpüree

Zutaten

(für 4 Personen):

1 kg Putenbrust
200 g Pesto Rosso
4 Scheiben Parmaschinken
4 Zweige Basilikum
125 g Büffelmozzarella
4 EL Rapsöl
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
150 ml Weißwein
400 ml Geflügelfond
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian
50 g getrocknete Tomaten
300 g Tomaten
1 kg Süßkartoffeln
2 TL Stärke
200 ml Milch
2 EL Butter



Nährwerte:

Pro Portion ca. 1149 kcal, 52 g Fett, 72 g Kohlenhydrate, 84 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

Circa 120 Minuten

Putenrollbraten mit Süßkartoffelpüree

Zubereitung:

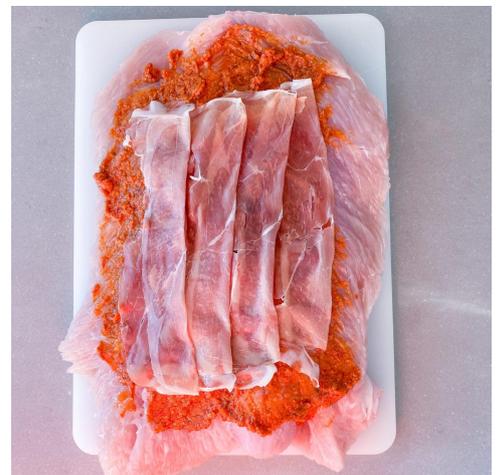
1. Als erstes die Putenbrust – wir achten beim Einkauf übrigens immer auf die heimische Herkunft – seitlich einschneiden,...



2. ...aufklappen und anschließend mit dem Pesto bestreichen.



3. Dann Parmaschinken...





Putenrollbraten mit Süßkartoffelpüree

4. ...Basilikum und Büffelmozzarella dazugeben...



5. ...die befüllte Putenbrust aufrollen und mit etwas Küchengarnt festbinden. Jetzt die aufgerollte Putenbrust von außen mit dem restlichen Pesto bestreichen und in dem Öl von jeder Seite circa 5 bis 7 Minuten scharf anbraten.



6. Zwiebeln und Knoblauch schälen, kleinschneiden und ebenfalls in der Pfanne glasig anbraten.



7. Dann alles mit 150 ml Weißwein und 400 ml Geflügelfond ablöschen.



Putenrollbraten mit Süßkartoffelpüree

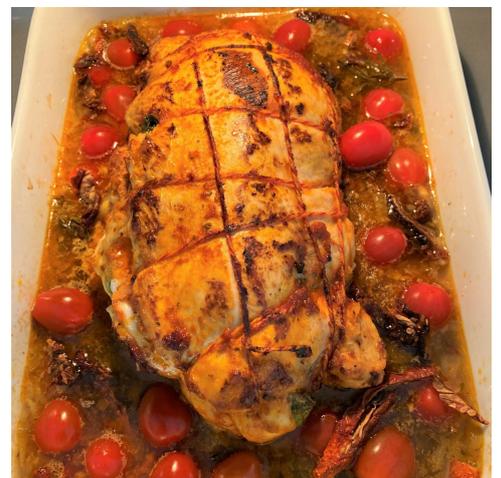
Thymian und Rosmarin zu der Mischung dazugeben.



8. Den Putenrollbraten in eine Auflaufform geben, mit der Sauce angießen und für 60 Minuten bei 180 Grad im Ofen garen.



9. Dann frische und getrocknete Tomaten ebenfalls in die Auflaufform zu dem Putenrollbraten geben und für weitere 30 Minuten im Ofen garen. Nebenbei die Süßkartoffeln waschen, schälen und anschließend kochen.



10. Dann den Putenrollbraten aus dem Ofen nehmen und ruhen lassen. Die



Putenrollbraten mit Süßkartoffelpüree

Sauce mit etwas Stärke binden.



11. Die gekochten Süßkartoffeln mit Milch, Butter, Salz und Pfeffer vermengen und pürieren.



12. Zum Schluss nur noch den Putenrollbraten in Scheiben schneiden, auf dem Süßkartoffelpüree anrichten und mit der Sauce genießen. Guten Appetit!





Putenrollbraten mit Süßkartoffelpüree



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