



## Putenrollbraten mit Ofenkartoffeln

### Zutaten

#### (für 4 Personen):

- 1 kg Putenbrust (aus deutscher Erzeugung)
- 100 g Baby-Spinat
- 150 g Kräuterfrischkäse
- 4 EL Öl
- 400 ml Geflügelbrühe
- 3 EL Crème fraîche
- 1 kg kleine Kartoffeln
- Küchengarh
- 1 TL italienische Kräuter



### Nährwerte:

Pro Portion ca. 714 kcal, 26 g Fett, 46 g Kohlenhydrate, 65 g Eiweiß

### Zubereitungszeit:

circa 115 Minuten (davon 90 Minuten Garzeit im Ofen)

## Putenrollbraten mit Ofenkartoffeln

### Zubereitung:

1. Zuerst die Putenbrust seitlich einschneiden und aufklappen.



2. Dann das Geflügelfleisch mit Frischkäse bestreichen und mit Spinat belegen. Dabei die Ränder frei lassen.



3. Jetzt von einer Seite aufrollen und mit Küchengarn fixieren.





## Putenrollbraten mit Ofenkartoffeln

4. Anschließend den Putenrollbraten in 2 EL Öl von allen Seiten circa 3 bis 5 Minuten scharf anbraten.



5. Als nächstes den Putenbraten in eine Auflaufform legen, die Brühe angießen und bei 140 Grad circa 90 Minuten im Ofen garen.



6. Nach 45 Minuten die halbierten Kartoffeln mit dem restlichen Öl in einer separaten Auflaufform (oder auf dem Blech) zu dem Putenfleisch in den Ofen geben.



7. Den Putenrollbraten aus dem Ofen und aus der Auflaufform nehmen,

## Putenrollbraten mit Ofenkartoffeln

Crème fraîche und Kräuter in dem Bratensud aufkochen.



8. Die Schalotten schälen, klein schneiden und in 2 EL Butter für 5 Minuten glasig anschwitzen...



9. ...und als Sauce zu dem Putenrollbraten mit den Ofenkartoffeln servieren.  
Lecker! 🍴



WE LOVE  
GEFLÜGEL!



Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

## Putenrollbraten mit Ofenkartoffeln



### 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](http://www.deutsches-gefluegel.de)