

Puten-Saltimbocca mit Rote-Bete-Joghurt

Zutaten

(für 4 Personen):

4 (je 180 g) Putenschnitzel (aus deutscher Erzeugung)
200 g Rote Bete
25 g Walnüsse
250 g Joghurt
1 TL Pfeffer
4 Scheiben Parmaschinken
Salbei
2 EL Öl
50 g Cranberries



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 25 Minuten

Puten-Saltimbocca mit Rote-Bete-Joghurt

Zubereitung:

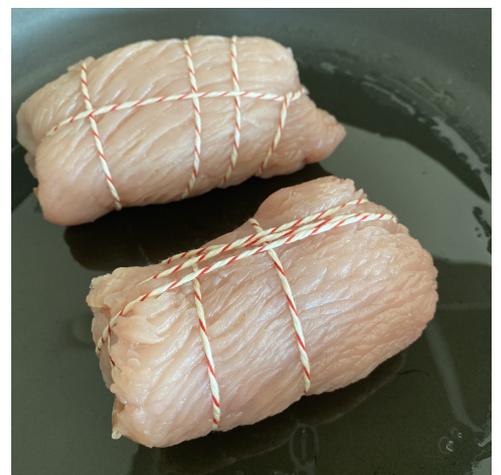
1. Zuerst die Rote Bete würfeln und die Walnüsse hacken. Dann beides mit Joghurt und Pfeffer verrühren.



2. Jetzt die Putenschnitzel mit einer Scheibe Schinken und Salbei belegen, aufrollen...



3. ...und in 2 EL Öl von jeder Seite circa 5 bis 7 Minuten scharf anbraten.



Puten-Saltimbocca mit Rote-Bete-Joghurt

4. Zum Schluss die Puten-Saltimbocca aufschneiden und mit Rote-Bete-Dip und Cranberries genießen. ☒



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