

Röstikuchen mit Putenfiletwürfeln, Spinat, Tomaten und Feta

Zutaten

(für 4 Personen):

400 g Putenfilet
1 kg Kartoffeln
3 Eier
3 EL Mehl
1 TL Pfeffer
300 g Feta
3 EL Milch
1 TL Muskat
100 g Speckwürfel
1 EL Öl
2 Zwiebeln
750 g TK-Spinat
2 Knoblauchzehen
100 g Kirschtomaten



Nährwerte:

Pro Portion ca. 856 kcal, 36 g Fett, 67 g Kohlenhydrate, 59 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

Circa 90 Minuten (davon 75 Minuten Garzeit im Ofen)

Röstikuchen mit Putenfiletwürfeln, Spinat, Tomaten und Feta

Zubereitung:

1. Zuerst die Kartoffeln schälen, grob reiben...



2. ...und mit 1 Ei, Mehl und etwas Pfeffer vermischen.



3. Anschließend die fertige Mischung auf dem Boden einer Springform verteilen und dabei nicht vergessen, etwas von der Mischung auch an den Rändern der Springform anzudrücken. Den Röstikuchenboden bei 180 Grad für circa 30 Minuten im Ofen vorbacken.



Röstikuchen mit Putenfiletwürfeln, Spinat, Tomaten und Feta

4. Währenddessen zwei Eier, Feta, Milch, den restlichen Pfeffer und Muskat pürieren.



5. Danach das Putenfilet in Würfel schneiden, die Zwiebeln schälen und ebenfalls würfeln.



6. Putenfiletwürfel und Zwiebeln mit den Speckwürfeln in 1 EL Öl für circa 7 bis 10 Minuten in der Pfanne anbraten.



7. Den aufgetauten Spinat mit dem gehackten Knoblauch nach circa 3

Röstikuchen mit Putenfiletwürfeln, Spinat, Tomaten und Feta

Minuten ebenfalls in die Pfanne geben und kurz mitbraten.



8. Jetzt nur noch die Putenfiletwürfel-Spinatmischung und die Tomaten auf dem vorgebackenen Röstikuchenboden verteilen...



9. ...und zum Schluss noch die Feta-Mischung darüber geben.



10. Dann den Röstikuchen für 45 Minuten bei 180 Grad im Ofen backen und

Röstikuchen mit Putenfiletwürfeln, Spinat, Tomaten und Feta

anschließend Stück für Stück genießen!



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**