

Puten-Carpaccio mit Tomaten und Burrata

Zutaten

(für 4 Personen):

- 1 kg Putenbrust
- 10 EL BBQ-Gewürz
- 1 EL Rauchsatz
- 2 EL brauner Zucker
- 500 g Tomaten
- 2 EL Öl
- 2 EL Zucker
- Salz und Pfeffer
- 4 Scheiben Toast
- 125 g Rucola
- 4 Burrata
- 100 g Pesto
- 25 g Sprossen



Nährwerte:

Pro Portion ca. 910 kcal, 42 g Fett, 26 g Kohlenhydrate, 69 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 200 Minuten



Puten-Carpaccio mit Tomaten und Burrata

Zubereitung:

1. Zuerst BBQ-Gewürz, Rauchsatz und braunen Zucker mischen. Putenbrust rundherum damit einreiben...



2. ...und bei 120 Grad circa 2,5 bis 3 Stunden im Ofen garen. Vor dem Anschneiden ruhen lassen – dann tritt weniger Fleischsaft aus und es bleibt lecker-saftig!



3. Tomaten 5 Minuten in dem Öl anbraten...



Puten-Carpaccio mit Tomaten und Burrata

4. ...mit Zucker und 100 ml Wasser kurz köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Toast toasten, mit Rucola auf einem Teller anrichten...



5. ...mit dünn aufgeschnittenem Putenfleisch, Burrata und Tomaten toppen und mit Pesto und Sprossen genießen.



Puten-Carpacchio mit Tomaten und Burrata



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