

Gefüllte Putenbrust

Zartes Fleisch mit saftiger Füllung und mediterranem Geschmack.

Gefüllte Putenbrust mit mediterraner Gemüsefüllung und Mozzarella. Ein himmlisches Geschmackserlebnis. Es eignet sich auch gut um es unter der Woche zu kochen und nicht nur am Wochenende.

Zutaten

- 500 g Putenbrust
- 200 g Champignons
- 4 kleine Zucchini
- 2 Schalotten
- 1 Packung Mozzarella
- 1 EL Olivenöl
- 200 ml Gemüsefond
- 2 Möhren
- den Saft ½ Zitrone
- Pfeffer aus der Mühle
- etwas Salz
- etwas frischer Thymian

Zubereitung

- Putenbrust abspülen und trocken tupfen. Mit einem Messer eine Tasche in das Fleisch schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Champignons und Zucchini putzen. 6 Pilze und 1 Zucchinistück fein würfeln. Schalotten schälen, hacken. Käse abtropfen lassen und ebenfalls fein würfeln. Mozzarella und Gemüse bis auf 1 EL Schalottenwürfel mischen und würzen. Putenbrust damit füllen. Mit Holzspießchen feststecken.
- Öl in einer Pfanne erhitzen. Putenbrust darin anbraten. Fond angießen und zugedeckt ca. 20 Minuten schmoren lassen.
- Inzwischen Möhren schälen. Zucchini, übrige Pilze und Möhren klein schneiden. Gemüse mit den restlichen Schalotten zur Putenbrust geben, würzen. Weitere 15 Minuten schmoren.
- Fleisch heraus nehmen, warm stellen. Gemüse mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Thymian abschmecken. Auf Tellern anrichten. Dazu passen Bandnudeln.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/gefüllte-putenbrust/>