

Putenbrust auf toskanische Art

In Italien serviert man dazu Weißbrot, Ihr könnt aber auch Salat reichen.

In diesem Rezept bereitet Ihr eine saftige Putenbrust auf leichte Art zu. Die mediterranen Zutaten dieses Gerichtes verwandeln die frische Putenbrust in ein echtes Urlaubsgericht. Nicht nur der Geschmackssinn wird hier angesprochen. Auch optisch ist diese Putenbrust nach toskanischer Art ein echter Hingucker. Zudem schmeckt sie genauso grandios.

Zutaten

- 1 Putenbrust (ca. 1-1,5 kg)
- Salz
- Pfeffer
- 4 EL Olivenöl
- 12 Blätter Salbei
- 3 Zweige Rosmarin
- 3 Zweige Thymian
- 200 ml Weißwein, trocken
- 1 l Milch

Zubereitung

- Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Putenbrust waschen, trocken tupfen, salzen, pfeffern und in einem Bräter im Olivenöl rundum kräftig anbraten. Salbeiblätter in Streifen schneiden und zum Fleisch geben, ebenso die Nadeln von 3 Rosmarinzweigen und die Blätter von 3 Thymianzweigen. Kurz mit braten. Mit Weißwein ablöschen und mit der Milch auffüllen. Einmal aufkochen lassen und dann ohne Deckel für ca. 70 bis 100 Minuten in den Backofen stellen.
- Nach der Hälfte der Zeit das Fleisch wenden. Nach der Garzeit das Fleisch aus der Sauce nehmen. Die Sauce mit dem Pürierstab sämig aufschlagen.

Veröffentlicht von **Gourmet Magazin**

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