

# Putenrollbraten auf Schmorgemüse

Fleisch-Gerichte » Puten » Puten-Braten

## Zutaten (6 Personen)

- » Rosmarin
- » Thymian
- » Salbeiblatt (-blätter)
- » 400g Frischkäse (Doppelrahm)
- » Salz & Pfeffer
- » 1kg Putenbrust/-brüste
- » 8 Scheiben Frühstücksspeck
- » 1 EL Instant-Gemüse-Brühe
- » 3 bunte Paprika
- » 2 Zwiebel(n)
- » 5 Tomate(n)
- » 1 Zucchini
- » 3 Knoblauchzehe(n)
- » 700g Kartoffel(n)

## Bewertung



### Beschaffung

manchmal im Discounter



### Kosten

11-15€



### Zubereitungszeit

91-120min

## Zubereitung

1. Rosmarin, Thymian und Salbei waschen, abzapfen und, bis auf einige Kräuter zum Belegen, fein hacken. Frischkäse und gehackte Kräuter verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.

2. Putenbrust waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Frischkäse auf dem Putenfleisch verteilen, dabei einen ca. 2cm breiten Rand frei lassen. Die Putenbrust aufrollen und mit Holzspießchen feststecken. Braten mit Speck und Rest Kräutern belegen.

3. Rollbraten auf eine Fettpfanne des Ofens legen und im vorgeheizten Ofen bei 150°C ca. 90min braten. ½l heißes Wasser und Gemüsebrühe verrühren. Braten nach ca. 30min mit ¼l Brühe begießen.

4. Paprika putzen, waschen, vierteln, klein schneiden. Zwiebeln schälen, in Spalten schneiden. Die Tomaten waschen und vierteln. Zucchini putzen, waschen und in Stücke schneiden. Knoblauchzehen schälen und grob zerdrücken.

5. Kartoffeln schälen und waschen. Nach ca. 45min Bratzeit Gemüse und Kartoffeln zum Braten geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nach und nach ¼l Brühe zugießen. Braten herausnehmen, in Alufolie wickeln und ca. 5min ruhen lassen. Alles anrichten.

Nährwerte: 840kcal pro Portion

angelegt am: 23.04.2007

Rezept-Nr: 2266

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke