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, abzupfen 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