

# Gefüllte Putenbrust mit Schafskäse

Fleisch-Gerichte » Puten » Puten-Braten

## Zutaten (4 Personen)

- » 1 Bd. Basilikum
- » 150g Schafskäse
- » 20g Pinienkerne
- » 2 EL bunte Pfefferkörner
- » 1kg Putenbrust/-brüste
- » 1 EL Öl
- » Salz
- » 1 Knoblauchzehe(n)
- » 100g Butter/Margarine
- » 1 EL geh. Thymian
- » 1 EL geh. Petersilie
- » 250g Baguette(s)

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

16-20€



### Zubereitungszeit

91-120min

## Zubereitung

1. Basilikum abbrausen, trockenschütteln, die Blättchen abzupfen und in Streifen schneiden. Käse würfeln, mit gerösteten Pinienkernen und Basilikum mischen.

2. Ofen auf 175°C vorheizen. Pfeffer zerstoßen. Das Fleisch abbrausen, trockentupfen, eine Tasche hineinschneiden. Mit der Käsemasse füllen, die Öffnung verschließen. In eine gefettete Fettpfanne legen. Mit dem Öl bestreichen, salzen, pfeffern. Ca. 60min im Ofen braten.

3. Knoblauch abziehen, durchpressen. Mit Butter, Kräutern verrühren, würzen. Baguette waagrecht halbieren, in 10cm lange Stücke teilen. Mit Butter bestreichen, 15min vor Ende der Garzeit mitrösten. Braten herausnehmen, aufschneiden, mit Baguette, evtl. Tomatensalat, Basilikum, Kerbel anrichten.

Nährwerte: 720kcal/E73g/F34g/KH32g pro Portion

angelegt am: 05.11.2003

Rezept-Nr: 671

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