Putenspieße und Kräuterkartoffeln mit Tsatsiki

Fleisch-Gerichte » Puten

Zutaten (4 Personen)

» 750g Kartoffel(n)
» 1 Gurke(n)
» 1 rote Zwiebel(n)
» 250g Joghurt (natur)
» 250g Magerquark
» Salz & Pfeffer
» 2 Lorbeerblatt/ -blätter
» 1 Bd. Petersilie
» 2 Stiele Thymian
» 4EL Olivenöl
» 2-3EL grobes Salz
» 500g Putenbrust/-brüste
» 3EL Öl
» Zitronensaft
» Zitronenscheibe(n)

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Kartoffeln mit Schale in kochendem Wasser ca. 10min garen, anschließend halbieren. Einige Gurkenscheiben zum Garnieren abschneiden, beiseite legen. Übrige Gurke raspeln. Zwiebel fein hobeln. Zwiebel, Gurkenraspeln, Joghurt und Quark verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 30min ziehen lassen.

2. Kräuter fein hacken. Olivenöl auf ein Backblech träufeln. Mit grobem Meersalz und Kräutern bestreuen. Die Kartoffeln mit der Schnittseite nach unten darauf legen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C 10-15min überbacken.

3. Inzwischen Fleisch in Würfel schneiden und auf Spieße stecken. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Spieße darin unter Wenden ca. 10min braten. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

4. Tsatsiki nochmals kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Putenspieße und Kartoffeln auf einer Platte anrichten, Tsatsiki extra dazu reichen. Mit Gurkenscheiben und nach Belieben mit Zitronenscheiben und frischen Kräutern garniert servieren.

Nährwerte: 480kcal/E44g/F20g/KH28g pro Portion

angelegt am: 24.06.2003 Rezept-Nr: 400

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