



Leichter kochen,
besser essen!



KW36
2015

Teile Deine Bilder mit dem Hashtag #hellofreshgewinnspiel bei uns auf



HelloFresh.de | kundenservice@hellofresh.de | HelloFresh.at | kundenservice@hellofresh.at

Deftig gefüllte Putenbrust mit leckerer Tomatensoße knusprigen Kartoffel-Wedges und knackigem Salat

Heute haben wir lauter ganz „normale“ Zutaten zusammengestellt, diese aber raffiniert „veredelt“, um Dir ein so raffiniertes wie einfach zuzubereitendes Gericht servieren zu können. Lass Dir die herzhaft gefüllte Putenbrust und die nussige Tomatensoße schmecken!



40 min.



Stufe 2



Putenbrust



Kartoffeln



Bergkäse



Salatherz



Zitrone



Zwiebel



Knoblauch



Basilikum



Tomate



Walnüsse

Zutaten in Deiner Box	2 Personen	4 Personen
Putenbrust	2	4
Kartoffeln	600 g	1200 g
Bergkäse 7)	1 Stück	2 Stück
Salatherz	1	2
Zitrone ☉	1/2	1
Zwiebel ☉	1/2	1
Knoblauch ☉	1/8	1/4
Basilikum	20 g	40 g
Tomate	2	4
Walnüsse 8) 15)	20 g	40 g

☉ Ggf. auch für andere Rezepte verwenden

Allergene

7) Lactose 8) Schalenfrüchte 15) kann Spuren von Allergenen enthalten

Nährwerte pro Person

Kalorien: 743 kcal
Kohlenhydrate: 53 g
Fett: 35 g, Eiweiß: 46 g
Ballaststoffe: 6 g

Gut im Haus zu haben (bei 4 Personen Mengen verdoppeln)

Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zucker

Was zum Kochen gebraucht wird

Backofen, Backpapier, tiefes Backblech, Auflaufform, kleine Pfanne, Sieb, Zitronenpresse, Salatschüssel, große Pfanne, hohes Rührgefäß, Pürierstab



1 Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. **Putenbrust** aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie Zimmertemperatur annehmen kann.



2 **Kartoffeln** waschen und in ca. 1 cm dicke Spalten (Wedges) schneiden. Auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen, 1 EL **Olivenöl** darüber träufeln und mit **Salz** und **Pfeffer** würzen. Dann 20–25 Min. auf der obersten Schiene im Ofen knusprig backen.



3 **Putenbrust** der Länge nach aufschneiden, die Innenseiten mit **Salz** und **Pfeffer** würzen. **Bergkäse** halbieren und die Putenbrust damit füllen. Dann zusammendrücken und in eine leicht gefettete Auflaufform legen. Für 15–20 Min. auf die mittlere Schiene im Ofen zu den Kartoffeln geben.



4 Vom **Salatherz** das welke Grün entfernen, 2 cm vom Strunk abschneiden, halbieren, waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. **Zitrone** entsaften. In einer Salatschüssel 1 EL **Zitronensaft**, 1 EL **Olivenöl**, 1 Prise **Zucker** mit ein wenig **Salz** und **Pfeffer** verrühren, **Salatblätter** unterheben und bis zum Anrichten ziehen lassen.

5 **Zwiebel** und **Knoblauch** abziehen und klein schneiden. **Tomate** waschen, halbieren, Strunk entfernen, dann achteln. **Basilikum** waschen, trockenschütteln und Blätter abzupfen. In einer Pfanne 2 EL **Öl** erwärmen, **Zwiebeln** und **Knoblauch** darin 2 Min. andünsten. **Tomate**, 50 ml Wasser, **Salz** und **Pfeffer** dazugeben, 3–4 Min. weiterköcheln lassen. **Tomatensoße** in ein hohes Rührgefäß umfüllen (Achtung heiß!), zusammen mit $\frac{2}{3}$ des **Basilikums** und den **Walnüssen** pürieren. Danach mit etwas **Zitronensaft**, einer Prise **Zucker**, **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.

6 **Gefüllte Putenbrust** und **Kartoffel-Wedges** nach der Garzeit aus dem Ofen nehmen und auf Tellern verteilen, **Tomatensoße** und **Salat** dazu anrichten und mit restlichem **Basilikum** garnieren. Alles zusammen genießen!