

Kochen mit Elfriede

Eine Produktion von



Gefüllter Putenbraten

Zutaten:

Für 6 Portionen:

1 kg Putenbrust, Salz, Pfeffer, 150 g Mozzarella, 150 g Goudakäse in Scheiben geschnitten, 100 g Schinken, 50 g Spinatblätter

2 Blätter Strudelteig, 1 Ei, 100 g Butter

Zubereitung:

Putenbrust zu einer Platte aufschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Käse, Schinken und Spinat belegen. Am Rand ein wenig frei lassen. Mozzarella in Scheiben schneiden und am Beginn der Rolle legen. Alles zusammen wie einen Strudel einrollen.

Versprudeltes Ei und zerlassene Butter mit dem Stabmixer aufschlagen. Ein Strudelblatt damit bestreichen und das zweite Strudelblatt auflegen.

Die Fleischrolle auflegen und in den Strudel fest einrollen. Mit der Ei-Buttermischung nochmals bestreichen und im Backrohr bei 180°C (Heißluft) ca. 1 Std. backen.

Tipp: Dazu passt sehr gut ein Erdäpfelgratin, Gemüse der Saison oder Salat!
Es schmeckt auch eine Lauchsoße (vom Rezept: Fisch im Blätterteig) wunderbar dazu!

