

# Puten-Brust-Käse-Würfel im Speck-Mantel, Spinat-Nockerl

## Für 2 Personen

400 g Putenbrust, im Stück	16 Scheiben Frühstücksspeck	250 g französischer Brie
125 g Spinat, TK	1 Muskatnuss	1 Knolle Ingwer
300 g Mehl	2 Eier	500 ml Milch
500 ml Schlagsahne	125 ml Geflügelfond	4 EL Sonnenblumenöl
Wintergewürz	Pfeffer, schwarz	Salz

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Muskatnuss etwas reiben. Das Mehl, den Spinat, die Eier, die Milch, zwei Esslöffel Sonnenblumenöl und eine Prise Muskatnuss zu einem Teig verkneten. Das Ganze zehn Minuten ruhen lassen. Die Putenbrust waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Würfel schneiden. Den Brie ebenfalls in Würfel schneiden, die Putenwürfel damit belegen und mit dem Speck umwickeln. Eine Pfanne mit dem restlichen Sonnenblumenöl erhitzen und die Puten-Käse-Würfel darin anbraten. Anschließend die Fleischwürfel zum Warmhalten in den Ofen geben. Die Pfanne mit dem Bratensud mit der Sahne und dem Geflügelfond aufgießen und reduzieren lassen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und dem Wintergewürz abschmecken. Den Ingwer schälen und Scheiben abschneiden. Einen Topf mit Salzwasser und den Ingwerscheiben zum Kochen bringen. Den Nockerlteig in das kochende Wasser hobeln. Die Nockerl so lange kochen bis sie an der Oberfläche schwimmen. Anschließend die Nockerl mit einer Schaumkelle aus dem Topf nehmen und abtropfen lassen. Die Fleischwürfel aus dem Ofen nehmen, in die Pfanne mit der Soße geben und kurz mit aufkochen. Die Puten-Käse-Würfel mit den Spinatnockerl auf Tellern anrichten und mit der Soße garnieren.

Ludovika Ruesch am 10. März 2010