

Gemüse-Puten-Päckchen

Für 2 Personen

| | | |
|---------------------------|-------------------------|-----------------------|
| 2 Putenschnitzel, a 150 g | 300 g festk. Kartoffeln | 1 gelbe Paprikaschote |
| 1 grüne Paprikaschote | 5 schwarze Oliven | 1 Knoblauchzehe |
| 100 g Frischkäse | 50 g Ajvar | 100 ml Dosen-Tomaten |
| 200 ml Geflügelfond | Olivenöl | 1 Bund Basilikum |
| schwarzer Pfeffer | Salz | |

Einen Topf mit Salzwasser aufkochen. Die Kartoffeln schälen, halbieren im Salzwasser bissfest garen. Die Paprikaschoten waschen, halbieren, entkernen, in Streifen schneiden und erneut halbieren. Den Knoblauch abziehen und sehr fein hacken. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und den Knoblauch darin andünsten. Die Paprikastreifen hinzugeben und ebenfalls bissfest garen. Die Putenschnitzel waschen, trocken tupfen und flach klopfen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und mit Ajvar bestreichen. Das Basilikum zupfen und die Oliven in dünne Scheiben schneiden. Die Hälfte der Paprikastreifen, das Basilikum und die Hälfte der Oliven miteinander vermengen und jeweils auf die Mitte der Schnitzel legen. Anschließend zusammenklappen und mit Zahnstochern befestigen. Die Dosen-Tomaten pürieren. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die Fleischpäckchen darin kräftig anbraten. Anschließend mit dem Tomatenpüree und dem Geflügelfond ablöschen. Die restlichen Paprikastreifen und Oliven einrühren und in der Pfanne erneut dünsten. Den Frischkäse zur Soße hinzugeben und vermengen. Die Gemüse-Puten-Päckchen mit dem Gemüse, den Kartoffeln und der Soße auf Tellern anrichten und servieren.

Nehle Scholtz am 07. Juli 2010