

Überbackenes Puten-Steak mit Tagliatelle

Für zwei Personen

| | | |
|--------------------------|-------------------------|-----------------------|
| 250 g Putenbrustfilet | 150 g helle Tagliatelle | 250 g Cocktailtomaten |
| 1 Bund Frühlingszwiebeln | 2 Scheiben Goudakäse | 2 Zweige Basilikum |
| 3 EL Butter | 3 EL Olivenöl | 1 TL Curry |
| Meersalz | bunter Steakpfeffer | |

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Putenfleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Einen Esslöffel Olivenöl in einer Grillpfanne erhitzen und darin das Putenfleisch von jeder Seite etwa drei Minuten braten und danach im Backofen warmhalten. Die Basilikumblätter abzupfen. Die Tomaten vom Strunk befreien und in Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln von den äußeren Blättern befreien und in Ringe schneiden. Beides nun in dem Bratensatz anschmoren und anschließend auf das Putensteak geben. Den Backofen auf Grillfunktion schalten und das Putensteak nun noch mit einigen Basilikumblättern und je einer Scheibe Goudakäse belegen und im Backofen gratinieren. Salzwasser in einem Topf erhitzen und darin die Tagliatelle bissfest garen. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Pasta darin schwenken. Die Tagliatelle mit den Putensteaks auf Tellern anrichten und mit den übrigen Frühlingszwiebeln und einer Prise Curry garnieren.

Jolanta Knoll-Hoch am 28. Februar 2012