

# Puten-Medaillons mit Krithariki und Feta-Minz-Dip

**Für zwei Personen**

**Für die Putenmedaillons:**

300 g Putenfleisch                      Olivenöl                                      Salz

**Für die Kritharaki:**

150 g Kritharaki                      1 Schalotte                                      2 Fleischtomaten

5 EL Olivenöl                       $\frac{1}{2}$  TL edelsüßes Paprikapulver                      1 TL Oregano

Salz, Pfeffer

**Für den Feta-Minz-Dip:**

50 g griechischer Schafskäse                      100 g griechischer Joghurt                      1 Knoblauchzehe

4 Stängel Minze                      Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Das Putenfleisch waschen und trocken tupfen. Anschließend salzen und in einer tiefen Pfanne in etwas Olivenöl von allen Seiten anbraten. Herausnehmen und beiseite stellen. Für die Kritharaki die Schalotte abziehen und klein hacken. Die Schalotte in derselben Pfanne wie das Fleisch dünsten, die Kritharaki und das Olivenöl dazugeben und bei mittlerer Hitze in der Pfanne schwenken. Das Paprikapulver und den Oregano darunter rühren. Die Tomaten waschen und mit einer Reibe reiben. Zu den Kritharaki geben. 250 Milliliter Wasser dazugeben und kurz aufkochen lassen. Kräftig mit Salz würzen. Das Putenfleisch in eine Auflaufform geben, mit der Kritharaki-Tomaten-Mischung komplett bedecken und im Ofen etwa 17 Minuten backen. Für den Dip drei Stängel Minze klein hacken. Den Knoblauch abziehen und ein Viertel davon klein hacken. Der restliche Knoblauch kann anders verwendet werden. Den Schafskäse klein zerbröseln, den Joghurt, den Knoblauch und die Minze dazugeben und alles zusammen mit dem Pürierstab zu einem festen Dip mixen. Die Kritharaki auf Tellern anrichten, Medaillons von der Pute abschneiden und darauf legen. Den Joghurt-Dip darüber geben und mit Minze und Oregano garniert servieren.

Dimitrios Kaltsidis am 05. Februar 2015