

GEFÜLLTE PUTENBRUST MIT SPINAT UND SÜSSKARTOFFELN

Kategorie: **ABENDESSEN** **GEFLÜGEL** **MITTAGESSEN**



Zutaten für 1 Portion:

- 120 g Putenbrustfilet
- 150 g Süßkartoffel
- 50 g Spinat
- 25 g Schalotte
- 0.5 Zehe Knoblauch
- 2 Teelöffel Butterschmalz
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Muskatnuss

ZUBEREITUNG:

In die Putenbrust der Länge nach eine Tasche schneiden, salzen und pfeffern. Schalotten und Knoblauch schälen und fein hacken. Süßkartoffeln schälen und dünn in Scheiben schneiden.

Butterschmalz in einem Topf erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen. Spinat hinzufügen und abgedeckt zusammenfallen lassen. Mit Muskat abschmecken.

Den gekochten Spinat in die Putenbrust-Taschen füllen und diese mit einem Zahnstocher fixieren.

Süßkartoffeln kurz in Wasser blanchieren. 1 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Süßkartoffelscheiben darin rundherum anbraten, salzen und pfeffern.

Gefüllte Putenbrust ebenfalls in einer Pfanne rundherum anbraten und mit den Süßkartoffeln servieren.