

Geflügel Rezepte

Putenbrust im Kartoffelmantel

Stichworte: Geflügel

	Blattpetersilie	1	Rote Paprika
1 Dose	Büffelmozzarella		Pfeffer
1	Ei	150 g	Putenbrustfilet
	Geflügelfond		Salz
3	Kartoffeln		Tomatenmark
	Mehl	1	Gelbe Zucchini
	Olivenöl		

Zubereitung: Die Kartoffeln schälen, reiben und anschließend ein Ei und etwas Mehl darunter ziehen. Die Putenbrust in drei Teile schneiden, mehlieren, in der Kartoffelpanade wenden und in Olivenöl goldgelb braten. Die Zucchini in Scheiben schneiden.

Die Paprika halbieren und entkernen und mit einem Ausstecher Kreise ausstechen. Diese zusammen mit den Zucchinischeiben in Olivenöl braten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Zucchinischeiben ringförmig am Tellerrand anrichten und mit jeweils einer Scheibe Büffelmozzarella bedecken. Dann die Paprikakreise auf den Mozzarella legen.

Die restliche Paprika mit Tomatenmark und Geflügelfond zu einer Sauce verarbeiten. Das Fleisch in der Tellermitte anrichten und die Sauce darüber geben. Zum Schluss mit gehackter Blattpetersilie garnieren.