



Putenbrust mit Kräuter-Ricottafülle

Zubereitung

1. Den Prosciutto fein würfelig schneiden und in 20 ml BONA Pflanzenöl in einer Pfanne etwa 1 bis 2 Minuten kurz braten, bis er knusprig ist, aus der Pfanne nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
2. Den Ricotta, die Petersilie, Oregano, Thymian, Schnittlauch und Zitronenschale in einer Küchenmaschine fein hacken, salzen und pfeffern und die Prosciuttowürfel untermengen.
3. An der Oberseite der Putenbrust vorsichtig eine flache Tasche einschneiden (die Hinterseite nicht durchschneiden). Die Ricottafülle gleichmäßig in der Tasche verteilen, zuklappen und die Öffnung mit Zahnstochern oder Rouladennadeln verschließen.
4. Den Knoblauch schälen und dünn schneiden, den Lauch putzen und in 4 mm dicke Ringe schneiden. Den Lauch und Knoblauch in einer Bratenform verteilen und die Putenbrust mit der Ricottafüllung nach oben auf das Lauchbett geben, mit der Suppe und Wein begießen und das Fleisch mit dem restlichen 20 ml BONA Pflanzenöl bestreichen.
5. Das Fleisch bei 180° C, ca. 50 bis 60 Minuten unter öfteren Begießen braten. Das Fleisch aus dem Rohr nehmen und 10 Minuten rasten lassen.
6. Das Lauchgemüse und Saft in der Bratenform aufkochen, die Erbsen begeben und 3 Minuten köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch aufschneiden mit dem Gemüse, Nudeln und Salat servieren.
7. Ich habe das Gericht im Crockpot gemacht, hab zuerst den Lauch angebraten, mit Suppe und Wein abgelöscht und in den Crock gegeben, dann die Brust gefüllt, auf das Gemüse gesetzt und 1 Stunde auf High und 4 Stunden auf Low gesimmert, 30 Minuten vorher hab ich die Erbsen dazugegeben. Es war sehr saftig, hat total gut geschmeckt, mein Mann war begeistert.

Zutaten

4 Personen

4 Scheiben Prosciutto

180 g Ricotta

1 Stück Zitrone (Schale)

3 EL Petersilie

2 EL Oregano

2 EL Thymian

1 EL Schnittlauch

850 g Putenbrust

2 Zehen Knoblauch

300 g Lauch

250 ml Suppe

80 ml Weißwein (trocken)

40 g BONA Pflanzenöl

500 g TK-Erbsen

Salz, Pfeffer

Dieses Rezept (mit Foto) stammt von BONAFamilie-Fan Waltraud Gala