

Das Februar-Rezept 2020 der LandFrauen

Von Heidi Nuppenau vom KreisLandFrauenVerband Stormarn e. V.
www.landfrauen-stormarn.de

Mit deftigem geht es im Februar weiter. Das entsprechende Rezept der LandFrauen aus dem Süden Schleswig-Holsteins ist dem eigenen Verbandskochbuch der Landfrauen „Das Heimatkochbuch Stormarn – Zwischen Alster und Trave“ entnommen.

Putenbrust mit Champignon-Farce



Zutaten:

750 g Champignons
600 g Putenbrust oder Hähnchenbrust
12 Scheiben Bacon
1 Zwiebel
10 g Margarine
2 EL Sahne
Butterschmalz
Salz, Pfeffer, Sojasoße

1 Bund Basilikum

Beilage: Reis

Zubereitung:

Die Pilze putzen und klein schneiden. Die Zwiebel pellen und fein würfeln. Margarine erhitzen, dann die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Die Champignons hinzufügen und andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Sojasoße würzen. Sahne hinzugießen und die Farce einkochen lassen. Jetzt Putenbrust oder Hähnchenbrust in 12 Scheiben schneiden und mit den Bacon umwickeln. Die Putenbruststücke in einer Pfanne mit Butterschmalz je 2 Minuten anbraten. Dann in eine Auflaufform legen und dick mit Farce bestreichen. Im Backofen bei 200 bis 220 °C 15 bis 20 Minuten bräunen. Wer mag, wäscht noch ein Bund Basilikum, zupft die Blätter, trocknet und hackt sie und streut sie über die Putenbrust kurz vor dem Servieren.

Dazu reicht man Reis.

Die Stormarner Landfrauen wünschen Guten Appetit!