Markt Treff
Bei uns ist alles drin.

Das März-Rezept 2016 der LandFrauen

vom LandFrauenverein Tangstedt und Umgebung e. V.
www.landfrauen-tangstedt.de

aus dem Kochbuch „Das Heimatkochbuch Stormarn – Zwischen Alster und Trave“ des KreisLandFrauenVerbandes Stormarn e. V. Das Buch enthält neben vielen guten Rezepten auch wunderschöne Bilder und Geschichten rund um Stormarn. Erwerben kann man es in allen Buchläden und bei den Vorständen der Ortsvereine der LandFrauen.

Putenbrust mit Champignon-Farce

Zutaten:

750 g Champignons
600 g Putenbrust
12 Scheiben Bacon
10 g Margarine
1 Zwiebel
2 EL Sahne
1 Bund Basilikum
Butterschmalz

Salz, Pfeffer, Sojasauce

Zubereitung

Die Champignons putzen und klein schneiden.

Die Zwiebel pellen und fein würfeln.

Die Margarine erhitzen, die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten und dann die Champignons hinzufügen und andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Sojasauce würzen. Die Sahne hinzugießen und die Farce einkochen lassen.

Die Putenbrust in 12 Scheiben schneiden und jeweils mit einer Scheibe Bacon umwickeln.

Etwas Butterschmalz erhitzen und die Putenbruststücke von jeder Seite zwei Minuten anbraten – danach in eine Auflaufform legen und dick mit Farce bestreichen. Im Backofen bei 200 bis 220 Grad etwa 15 bis 20 Minuten bräunen

Den Basilikum waschen, zupfen, gut trocknen, hacken und vor dem Servieren über die Putenbrust streuen.