

Putenbrust in Käse-Soße

Zutaten: (für ca. 4 Personen)

800g Putenbrust
8 Scheiben Frühstücksspeck
2 EL Öl
Salz / Pfeffer
400 g Schlagsahne
225 g Doppelrahm-Frischkäse mit Kräutern
der Provence
1 TL Senf
1 kg Kartoffeln
2-3 Knoblauchzehen
200 ml Milch
50 g Butter
Geriebene Muskatnuss
4-5 Stiele Petersilie

Zubereitung:

Fleisch in ca. 8 gleichgroße Stücke schneiden. Jedes Stück mit jeweils 1 Scheibe Speck (ich mache immer etwas mehr) umwickeln. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, das Fleisch darin unter Wenden anbraten. Würzen und herausnehmen. In eine flache Auflaufform legen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd 175 Grad / Umluft 150 Grad) ca. 45 Minuten backen.

Inzwischen Sahne, Frischkäse und Senf verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Frischkäsemischung ca. 25 Minuten vor Ende der Backzeit über das Fleisch gießen, zu Ende backen.

Kartoffeln schälen, klein schneiden. Knoblauch schälen. In Scheiben schneiden. Kartoffeln und Knoblauch in kochendem Salzwasser ca. 25 Minuten garen. Milch und Butter erhitzen. Kartoffeln abgießen, mit einem Kartoffelstampf grob Zerstampfen, Milch-Buttermischung dabei zugießen. Mit Muskat abschmecken und Petersilie drüberstreuen. Kartoffelstampf dazu reichen.

Viel Spaß beim nachkochen
und einen guten Appetit
wünscht Ihnen Familie Lämmle!!!

