

## Gefüllte Putenbrust und Kartoffelgratin

### Zutaten:

#### Für die Putenbrust:

Eine ganze Putenbrust (1 - 2,5 kg)  
100 g Parmaschinken  
3 El Pesto al Genovese  
3 getrocknete, in Öl eingelegte  
Tomaten

#### Für das Kartoffelgratin:

(Mengenangabe pro Person)

ca. 250 g Kartoffeln  
100 ml Sahne  
20 g geriebener Käse  
Knoblauch, Muskatnuss,  
Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt

### Und so wird's gemacht:

#### Putenbrust:

Die Putenbrust aufschneiden, dass sie etwa 1,5 cm dick ist. Auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Innenseite mit dem Pesto bestreichen, die kleingewürfelten Tomaten darauf verteilen und den Parmaschinken darauflegen. Putenbrust zusammenrollen und mit Lebensmittelschnur oder einem Rollbratennetz zusammenbinden. Mit dem Öl der eingelegten Tomaten bestreichen. Auf einem Rost im Backofen bei 160 - 170° C ca. 1 - 2 Stunden je nach Größe der Putenbrust backen. Aus dem Ofen nehmen und zehn Minuten ruhen lassen, in Scheiben schneiden und servieren.

#### Kartoffelgratin:

Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. In eine mit Butter bestrichene Auflaufform schichten. Die Sahne mit wenig Knoblauch, Muskatnuss, Salz, Pfeffer kräftig würzen und über die Kartoffeln gießen so dass sie zu 2/3 bedeckt sind.

Lorbeerblatt hineingeben, mit Käse bestreuen und bei 160° C im Backofen 45 - 60 Minuten backen.

Das Gratin kann zusammen mit der Putenbrust gebacken werden. Dazu Blattsalate reichen.

### Guten Appetit!



**POPPI'S**  
**DINNER**

KOCHEN IST MEINE LEIDENSCHAFT!

**Koch- und Partyservice**  
**POPPI'S DINNER**

Jürgen Popp

Förichstraße 3  
71296 Heimheim

Fon 07033 / 34314  
(abends oder Anrufbeantworter)

Mobil 0171 / 5734623

Mail  
jcpopp02@online.de

Internet  
www.poppisdinner.de

**Koch- und Partyservice für**  
**- Vereinsfeierlichkeiten -**  
**- Geschäftsessen -**  
**- Familienfeste -**