

Das Mai-Rezept vom Stumpf:



*Lecker
und portofrei!
Feine
Putenpäckchen*



Scharf auf Qualität

Man nehme:

Zutaten für 4 Personen

4 Putenschnitzel
(à ca. 150 g)

2 Tomaten

Salz, Pfeffer aus
der Mühle

16 Salbeiblätter

8 Scheiben Bacon

Butterschmalz

200 ml trockener

Weißwein



Zubereitung

Tomaten vom Stielansatz befreien und in dicke Scheiben schneiden. Putenschnitzel halbieren und nacheinander in einem Gefrierbeutel plattieren. Die Putenschnitzel leicht mit Salz und Pfeffer würzen und auf einer Hälfte mit jeweils 4 Salbeiblättern und zwei Tomatenscheiben belegen. Die zweite Schnitzelhälfte darüber legen. Um jedes Schnitzelpäckchen 2 Scheiben Bacon wickeln, evtl. mit Holzspießchen feststecken. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Putenpäckchen in die Pfanne geben und anbraten. Bei mittlerer Hitze von jeder Seite 8-10 Min. sanft braten. Aus der Pfanne nehmen, warm halten. Den Bratensatz mit Weißwein und 100 ml Wasser ablöschen. Aufkochen lassen, einreduzieren, salzen, pfeffern und zu den Putenpäckchen servieren.

Dazu passen breite Bandnudeln.

Freuen Sie sich schon jetzt auf das nächste Rezept vom Stumpf.