



PUTENSTEAK ALLA CAPRESE

ZUTATEN 4 P.

- 4 Stück Truthahnbrustschnitzel
- 50g Pflanzenfett
- 40g Zwiebelwürfel
- 80g Tomatenmark
- 200g Tomaten in Scheiben
- 120g Mozzarella in Scheiben
- 80g geschälte Tomaten aus der Dose
- 20g Petersilie
- 20g frisches Basilikum
- 5g Knoblauch
- 0,05 Ltr. Olivenöl
- 5g Gran Pandano

ZUBEREITUNG

- 1. Die Putensteaks würzen, im Pflanzenöl braten und auskühlen lassen. Zuerst mit den Tomatenscheiben dann mit den Mozzarellascheiben belegen.*
- 2. Die Steaks im Ofen überbacken.*
- 3. In Der Zwischenzeit Petersilie, Basilikum, Knoblauch, Gran Padano und Olivenöl mit dem Pürierstab mixen. Beim Anrichten das Pesto mit einer Dosierflasche über die Steaks geben.*
- 4. Zwiebelwürfel und Knoblauch in Öl anschwitzen und mit den Dosentomaten aufgießen, abschmecken und pürieren.*
- 5 Als Beilage empfehlen wir Kartoffelgnocci.*