Nah&Frisch



AMA Geflügelküche | Professional

Putenbrust in Blätterteig

Hauptspeise | Fleischgerichte | Geflügelgerichte

Zubereitung

Putenbrust waschen, salzen, mit Pfeffer und Gewürzen einreiben, mit Speckscheiben umwickeln, die Putenbrust auf eine Blätterteigscheibe legen, mit dem Blätterteig umhüllen und mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit versprudeltem Dotter bestreichen und im vorgeheizten Backrohr 225 °C ca. 30 Minuten goldbraun backen

Zutaten

- 4 Stk. Putenbrüste
- Pfeffer
- Salz
- getrockneter Thymian
- getrockneter Rosmarin
- 8 dag Speck in Scheiben
- 250 g Blätterteig
- 1 Stk. Eigelb