

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 versprudelmtem 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