

Putenbrust gefüllt mit Feta, Oliven und getrockneten Tomaten

Dieses Rezept verleiht der Putenbrust ein mediterranes Aroma: Die Putenbrust gefüllt mit Feta, Oliven und getrockneten Tomaten weckt Erinnerungen an einen Urlaub am Mittelmeer.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,4 h



Zutaten

80 ml	Zitronensaft
80 ml	Olivenöl
2 EL	Kräuter (nach Belieben)
1 Stk.	Zitrone (die abgeriebene Schale)
2 Stk.	Putenbrust
100 g	Feta (zerkrümelt)
6 Stk.	Tomaten (getrocknete in Öl eingelegt)
10 Stk.	Oliven (grüne)
1 EL	Öl (von den getrockneten Tomaten)
1 Stk.	Paprika (in Streifen geschnitten)

Zubereitung

1. Für die Putenbrust gefüllt mit Feta, Oliven und getrockneten Tomaten zunächst den Zitronensaft mit dem Olivenöl, der Kräutermischung und der abgeriebenen Zitronenschale zu einer Marinade anrühren.
2. Die Putenbrust zwischen zwei Stücken Frischhaltefolie flach klopfen und in die Marinade legen. Dort mindestens 30 Minuten durchziehen lassen.
3. Währenddessen den Backofen auf 190°C vorheizen und eine Auflaufform mit Butter einfetten. Feta zerkrümeln und die Tomaten abtropfen lassen. Die Oliven je nach Geschmack halbieren oder in Scheiben schneiden.
4. Abgetropfte Tomaten in kleine Stücke schneiden und mit Feta, Oliven und dem Öl von den

Tomaten zu einer Füllung vermengen. Die Putenbrust aus der Marinade nehmen und die überschüssige Flüssigkeit abschütteln.

5. Die Füllung gleichmäßig auf der Mitte der Putenbrust verteilen und die Ränder nach oben klappen. Mit Zahnstochern fixieren und mit der Naht nach unten in die Auflaufform legen. Die gerösteten Paprikastreifen darauf verteilen.
6. Die gefüllte Putenbrust im Ofen ca. 30 Minuten backen. Wenn das Fleisch nicht mehr rosa ist, herausnehmen. Die Zahnstocher entfernen und die Putenbrust dann gleich servieren.

Tipp

Zur Putenbrust gefüllt mit Feta, Oliven und getrockneten Tomaten schmeckt Couscous und/oder ein gemischter Salat.