



Leichter kochen,
besser essen!



hellofresh.de | kundenservice@hellofresh.de

2
KW32
2016

Putenbrust à la Caprese mit Kräuterbutter-Baguette

In Italien wird häufig einfach nur gutes Brot zum Essen gereicht, um die feinen Aromen der Hauptmahlzeit besser schmecken zu können. Mit unserer Kerbel-Schnittlauch-Butter haben wir eine perfekte Kombination zur Tomaten-Mozzarella-Putenbrust gefunden. Lass es Dir schmecken!



25 min.



Stufe 1



innerhalb von
3 Tagen genießen



Putenbrust



Mozzarella



Steinofenbaguette



Tomaten



Kerbel



Schnittlauch



Basilikum



Zwiebel

Zutaten in Deiner Box	2 Personen	4 Personen
Zwiebel	1	2
Tomaten	4	8
Kerbel	2 Bund	4 Bund
Schnittlauch	½ Bund	1 Bund
Basilikum	2 Stängel	4 Stängel
Mozzarella 7)	125 g	250 g
Putenbrust	2	4
Steinofenbaguette 1)	1	2

⊕ Verwende die restliche Menge anderweitig.

Allergene

1) Gluten 7) Lactose

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion

Kalorien: 776 kcal

Kohlenhydrate: 76 g

Fett: 28 g, Eiweiß: 53 g

Ballaststoffe: 7 g

Gut im Haus zu haben (bei 4 Personen Mengen verdoppeln)

Butter 7), Olivenöl, Salz, Pfeffer

Was zum Kochen gebraucht wird

Backofen, kleine Schüssel, große Pfanne, Auflaufform, Küchenpapier, Backpapier, Backblech



Vorbereitung: Alle Zutaten und Utensilien bereitstellen. **Gemüse** und **Kräuter** waschen und putzen. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

1 **Zwiebel** abziehen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. **Tomaten** halbieren, Strünke entfernen und grob würfeln. 1 EL **Butter** aus dem Kühlschrank nehmen und in eine kleine Schüssel geben. **Kerbel** und **Schnittlauch** fein hacken. Blätter vom **Basilikum** abzupfen, Stiele grob hacken, Blätter in feine Streifen schneiden. **Mozzarella** in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.



2 In einer großen Pfanne 1 TL **Olivenöl** erhitzen, **Zwiebelscheiben** und **Basilikumstiele** darin ca. 1 Min. glasig andünsten, **Tomatenwürfel** zugeben und ca. 3 Min. mitgaren. Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken. **Tomaten-Ragout** in eine leicht gefettete Auflaufform umfüllen.



3 **Putenbrust** waagrecht ca. zwei Drittel weit einschneiden. Dann aufklappen und mit dem Handballen etwas flacher drücken, mit **Salz** und **Pfeffer** würzen. Die große Pfanne mit Küchenpapier auswaschen, erneut 1 TL **Olivenöl** darin erhitzen. **Putenbrust** je Seite 1 – 2 Min. anbraten. Dann auf das **Tomaten-Ragout** geben und mit **Mozzrellascheiben** belegen. Auflaufform auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stellen, dabei Platz für das **Baguette** lassen. Auf der mittleren Schiene im Backofen 8 – 10 Min. backen.



4 **Kerbel** und **Schnittlauch** mit der **Butter** vermischen, mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken. **Baguette** quer einschneiden, **Kräuterbutter** in die Schlitzte streichen. **Baguette** mit in den Backofen geben und alles für weitere 7 – 10 Min. backen, bis die **Kräuterbutter** geschmolzen ist.

5 **Putenbrust à la Caprese** und **Kräuterbutter-Baguette** aus dem Backofen nehmen, kurz abkühlen lassen, auf Teller verteilen, **Basilikumstreifen** darüber streuen und genießen.