

MARLEY SPOON



Pute im Speckmantel

mit Fussili und Petersilienpesto



30-40min



2 Personen

Fleischliebhaber aufgepasst: Zartes Putenfleisch im Backrohr gebacken, ummantelt von saftigem Bauchspeck! Der Speckmantel ist unser Star des Rezepts, da läuft sicherlich nicht nur uns schon das Wasser im Mund zusammen. Dazu kombinieren wir ballaststoffreiche Dinkel Fussili mit einem kräftigen Petersilienpesto aus frischen Kräutern und aromatischem italienischen Hartkäse.

Was du von uns bekommst

- Putenbrust
- Fusilli farro NEW, iris ¹
- Bauchspeck
- Petersilie, frisch
- Gran Biraghi Hartkaese ⁷
- ST Dita Detox
- Holzspieß

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Pflanzenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Auflaufform
- Backrohr mit Umluftfunktion
- große Pfanne
- Küchenreibe
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb
- Stabmixer

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 850.0kcal, Fett 31.1g, Eiweiß 58.4g, Kohlenhydrate 82.3g



1. Pute in Speck wickeln

Backrohr auf 190°C Umluft vorheizen. **Putenfleisch** der Länge nach in gleichgroße Streifen schneiden. Die **Hälfte** der **Speckscheiben** nebeneinander, leicht überlappend auslegen und ein Stück **Putenbrust** darin einwickeln. **Speck** mit einem **Holzspieß** fest stecken. Mit dem übrigen **Speck** und dem zweiten **Putenstück** ebenso verfahren.



4. Pasta kochen

Inzwischen die **Pasta** im kochenden Wasser ca. 9-11Min. bis zur gewünschten Konsistenz garkochen. Anschließend abgießen und zudecken.



2. Putenbrust braten

Einen mittleren Topf mit gesalzenem Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Dann eine große Pfanne mit 1EL Pflanzenöl auf mittelhohe Stufe erhitzen. Die **Putenröllchen** darin von allen Seiten ca. 3-4Min. knusprig anbraten.



5. Sauce zubereiten

Währenddessen den **Käse** fein reiben. **Käse**, **3/4 der Petersilie**, 2EL Olivenöl, 3EL Wasser, **1EL der Gewürzmischung** und 1-2EL des Nudelwassers in einem hohen Gefäß mit dem Stabmixer fein pürieren, mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.



3. Fleisch im Rohr garen

Die **Putenröllchen** in eine kleine Auflaufform legen und im vorgeheizten Rohr ca. 7-8Min. zu Ende garen. Je nach Dicke des **Fleisches** kann die Zeit variieren.



6. Fertigstellen

Zum Schluss die **Fussili** mit der **Petersil-Sauce** vermengen. **Holzspieße** aus dem **Fleisch** ziehen und **Putenröllchen** in fingerdicke Scheiben aufschneiden und mit der **Pasta** anrichten. Übrige **Petersilie** grob hacken und über das Gericht streuen.