



Pute im Speckmantel

mit Fussili und Petersilienpesto



30-40min



4 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
- Bauchspeck
- Gran Biraghi Hartkaese ⁷
- Holzspieß
- Petersilie, frisch
- Fusilli farro NEW, iris ¹
- ST Dita Detox

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Pflanzenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

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

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

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 845.0kcal, Fett 26.9g, Eiweiß 56.2g, Kohlenhydrate 92.5g



1. Pute in Speck wickeln

Backrohr auf 190°C Umluft vorheizen. **Fleisch** der Länge nach in gleichgroße Streifen schneiden. Ca. 2-3 **Speckscheiben** nebeneinander, leicht überlappend auslegen und ein Stück **Putenbrust** darin einwickeln. **Speck** mit einem **Holzspieß** fest stecken. Mit dem übrigen **Speck** und den weiteren **Putenstücken** 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 großen Topf mit gesalzenem Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Dann eine große Pfanne mit 1-2EL 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**, 3EL Olivenöl, 6EL Wasser, der **Gewürzmischung** und 2-3EL 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.