

Kräuter-Sahne-Gemüse aus dem Ofenmeister Mit Putenbrustfilets vom mittleren Ofenzauberer



Abbildung 1 Rezeptidee nach Susanne Altschuh

Zutaten:

- 4 Kartoffeln
- 2 kleine Kohlrabi
- 3 Karotten
- 2 Päckchen Knorr Kräuter - Käse Sauce
- 500 ml Sahne
- 200ml Milch
- Eventuell Salz und Pfeffer
- 150g geriebenen Käse (Emmentaler oder Gouda)
- 3 gewürzte Putenbrustfilet
- 3 Scheiben Käse
- 1 Tomate

Das Gemüse putzen und schälen. Die Karotten fein hobeln den Kohlrabi und die Kartoffeln in feine Scheiben schneiden. Alles in eine Schüssel geben mit Salz und Pfeffer würzen alles gut vermischen und in den Zaubermeister füllen.

Die zwei Päckchen Kräuter-Sahne Sauce zusammen mit der Sahne und der Milch verrühren und eventuell nochmals mit Salz und Pfeffer würzen. Dann die Sauce über das Gemüse gießen und alles nochmals kurz umrühren und mit dem Käse bestreuen.

Die gewürzten Putenbrustfilets auf den mittleren Ofenzauberer legen mit jeweils zwei dünnen Tomatenscheiben belegen und den Käse darüberlegen.
Dann den Ofenmeister ohne Deckel und den mittleren Ofenzauberer zusammen in den vorgeheizten Backofen bei 230 Grad Ober-/Unterhitze/Rost auf der untersten Schiene 45 Minuten garen.

Martina Ziehl mit Pamperedchef – Beraterin aus Leidenschaft für die Stoneware

Onlineshop: ziehl.shop-pamperedchef.de