

Rezept

Gemüse-Puten-Päckchen

Ein Rezept von Gemüse-Puten-Päckchen, am 09.06.2026

Zutaten

600 g Kartoffeln	Jodsalz
1 gelbe Paprikaschote	1 grüne Paprikaschote
2 Knoblauchzehen	2 EL Olivenöl
4 Putenschnitzel (à 150 g)	Pfeffer
50 g Ajvar (Paprikapüree)	1/2 Bund Basilikum
10 entsteinte schwarze Oliven	200 ml Tomatenpüree (Fertigprodukt)
400 ml Geflügelbrühe	200 g Frischkäse (5 % Fett)
4 Zahnstocher zum Fixieren	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, schälen, halbieren und in wenig Salzwasser ca. 25 Min. garen und dann abgießen.

2. Die Paprika waschen, halbieren, putzen und in schmale Streifen schneiden. Die Streifen halbieren. Den Knoblauch abziehen und sehr fein hacken. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch darin glasig dünsten. Die Paprikastreifen einrühren und bissfest garen.

3. Das Fleisch kalt abspülen, trockentupfen und behutsam flach klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und dünn mit Ajvar bestreichen. Das Basilikum abzupfen. Die Oliven in dünne Scheiben schneiden.

4. Die Hälfte der Paprikastreifen in die Mitte der Schnitzel legen. Das Basilikum und die Hälfte der Olivenscheiben darauf streuen. Die Ränder über der Füllung zusammenklappen und mit Zahnstochern feststecken.

5. Die Fleischpäckchen in der heißen Pfanne von beiden Seiten kräftig anbraten. Mit Tomatenpüree und Brühe ablöschen. Die restlichen Paprikastreifen und Olivenscheiben einrühren und zugedeckt bei mittlerer Hitze 10 Min. dünsten. Das Fleisch herausnehmen. Den Frischkäse in die Sauce rühren. Die Päckchen mit den Salzkartoffeln und der Sauce servieren.