

Rezept

Mit getrockneten Tomaten gefüllte Putenbrust in Weinsauce

Ein Rezept von Mit getrockneten Tomaten gefüllte Putenbrust in Weinsauce, am 10.06.2026

Zutaten

350 g Putenbrustfilet (in einem Stück)	1 EL Pesto (aus dem Glas)
4 getrocknete Tomaten in Öl, abgetropft	1 kleine Scheibe milder Pecorino (15 g; ersatzweise Emmentaler)
2 EL Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer	50 ml trockener Weißwein
6 Kirschtomaten	2 EL Crème fraîche
10 frische Basilikumblätter	Holzspießchen

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
| **Pro Portion** Ca. 430 kcal

Zubereitung

1. Die Putenbrust kalt abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Waagrecht mittig in das Filet eine Tasche einschneiden und diese mit Pesto ausstreichen. Die getrockneten Tomaten nebeneinander hineinlegen, darauf den Käse legen. Die Tasche schließen und mit Holzspießchen zusammenstecken.
2. In einer beschichteten Pfanne das Olivenöl gut erhitzen, die Putenbrust darin beidseitig hellbraun anbraten und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Den Wein sowie 2-3 EL Wasser zugießen, aufkochen und mit etwas Salz würzen. Einen Deckel auf die Pfanne setzen und die Putenbrust bei milder Hitze 30 Min. garen.
3. Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Die Putenbrust aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Die Tomaten mit den Schnittflächen nach unten in die Pfanne legen und 5 Min. dünsten. Die Crème fraîche unterrühren, aufkochen und die Sauce abschmecken.
4. 6 Basilikumblätter zerzupfen und unter die Sauce rühren. Aus der Putenbrust die Holzspießchen vorsichtig herausziehen. Das Fleisch schräg in 4 Stücke schneiden, auf zwei vorgewärmte Teller legen, mit Sauce begießen und mit den übrigen Basilikumblättern garniert servieren.