

Rezept

Putenbrust à la Pesto

Ein Rezept von Putenbrust à la Pesto, am 10.05.2026

Zutaten

800 g Putenbrust am Stück (ca. 10 cm Ø)	Salz
Pfeffer	Paprikapulver, edelsüß
2 EL Öl	4 EL rotes Pesto (aus dem Glas)
4 EL Tomatenmark	1 Gläschen Frühkarotten (125 g)
½ l Hühnerbrühe (Instant)	150 g Crème fraîche Sojasauce

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Die Putenbrust rundum mit Salz, Pfeffer und Paprika einreiben. Das Öl in einer Bratpfanne erhitzen, die Putenbrust darin von allen Seiten anbraten, dann abkühlen lassen. Das Pesto mit Tomatenmark mischen, die Hälfte rundherum auf dem Braten verteilen. Braten in der offenen Form im Ofen bei 100° in ca. 3 Std. garen.
2. Den Braten herausnehmen, warm halten. Für die Sauce im Fond restlichen Pestomix anrösten, Karotten zugeben, mit Brühe ablöschen und etwas einkochen. Die Crème fraîche dazugeben, die Sauce mit Sojasauce abschmecken.
3. Den Braten in dünne Scheiben aufschneiden. Garflüssigkeit zur Sauce geben.