

Rezept

Putenhacksteaks mit Kartoffel-Sellerie-Püree

Ein Rezept von Putenhacksteaks mit Kartoffel-Sellerie-Püree, am 20.04.2024

Zutaten

1 Zwiebel	300 g Putenhackfleisch
Salz	Pfeffer aus der Mühle
300 g mehligkochende Kartoffeln	350 g Knollensellerie
4 Stängel glatte Petersilie	70 g fettreduzierter weicher Feta (Schafkäse, 9 % Fett absolut)
1 Msp. getrockneter Oregano	1-2 EL stichfester Naturjoghurt (1,5 % Fett)
2 TL Olivenöl	Chilipulver
125 ml Milch (1,5 % Fett)	1 TL Joghurt-Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 575 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und möglichst klein würfeln. Putenhackfleisch mit Zwiebel, Salz und Pfeffer gründlich verkneten. Den Hackfleischteig zuerst zu vier gleich großen Kugeln formen, diese dann etwas flach drücken. Zugedeckt kalt stellen.
2. Die Kartoffeln und den Sellerie schälen, waschen und würfeln. In Salzwasser zugedeckt in etwa 15 Min. weich kochen.
3. Inzwischen die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden. Den Schafkäse fein zerbröckeln, mit Petersilie, Oregano und 1-2 EL Joghurt zu einer streichfähigen Masse vermischen. Die Käsemasse mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Den Boden einer ofenfesten Pfanne mit Öl einpinseln und erhitzen. Die Hacksteaks auf jeder Seite 3 Min. braten. Den Backofengrill einschalten. Käsemasse auf den Hacksteaks verteilen, mit etwas Chilipulver bestreuen und unter dem Grill 3-4 Min. überbacken.
5. Inzwischen die Milch erhitzen. Vom Kartoffel-Sellerie-Mix das Kochwasser abgießen. Das Gemüse mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Mit heißer Milch und Butter sämig verrühren. Das Püree mit Salz und Pfeffer abschmecken, zu den Putenhacksteaks servieren.