

Rezept

Saftiger Puten-Käse-Kranz

Ein Rezept von Saftiger Puten-Käse-Kranz, am 01.07.2026

Zutaten

125 g gegarte Putenbrust am Stück (Reste oder gekaufter Aufschnitt)	1 kleine Zwiebel
1/2 gelbe Paprikaschote	1 kleine Möhre
100 g geriebener Emmentaler	1 Bund Basilikum
Salz	100 g Doppelrahm-Frischkäse
Cayennepfeffer	schwarzer Pfeffer
Backpapier für das Blech	2 Dosen Hörnchen-Teig (je 200 g; Kühlregal)
	15 g geriebener Parmesan

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 225° vorheizen. Fleisch klein würfeln. Gemüse schälen bzw. waschen. Zwiebel fein würfeln. Möhre grob raspeln. Paprika putzen und fein würfeln. Basilikum waschen, trocknen und hacken.
2. Emmentaler mit Frischkäse verrühren, herzhaft mit Salz, schwarzem Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Basilikum, Gemüse und Fleisch unterrühren.
3. Den Teig aus den Dosen nehmen, auseinander rollen, in die Dreiecke teilen. Eine runde Schüssel mit knapp 10 cm Ø in die Mitte von einem großen Stück Backpapier stellen. Die Teig-Dreiecke so drumrum legen, dass die Spitzen nach außen zeigen und die breiten Seiten einander am Schüsselrand überlappen. Es entsteht ein großer Stern. Die Schüssel wegnehmen, die überlappenden Teigstücke flach drücken.
4. Die Füllung auf den breiten Teigstreifen verteilen. Die Spitzen über die Füllung legen und vorsichtig in der Mitte unter dem Teig durchziehen. (Die Füllung wird nicht ganz bedeckt.)
5. Das Backpapier mit dem Kranz vorsichtig auf ein Backblech heben oder ziehen. Mit Parmesan bestreuen, im Backofen (unten, Umluft 200°) in knapp 20 Min. goldbraun backen.