Artikel vom 30.04.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 21:40 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/puten-mit-kruste-auf-baerlauchkartoffeln

Puten mit Kruste auf Bärlauchkartoffeln



Foto: IDG

Zutaten (für 4 Personen):

4 Putenbrustschnitzel

Salz und Pfeffer aus der Mühle

1 EL Rapsöl

2 bis 3 Thymianzweige

50 g weiche Butter

75 g Panko-Semmelbrösel

75 g Ziegenfrischkäse

600 g festkochende Kartoffeln

3 kleine Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

2 bis 3 Zweige Rosmarin

½ Bund Bärlauch

75 g Walnusskerne

50 g Butterschmalz

Zubereitung:

Die Putenschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Putenfleisch von allen Seiten scharf anbraten. Thymianblätter mit Butter, Panko und Ziegenfrischkäse verkneten, mit Salz und Pfeffer würzen und auf den Putenschnitzeln verteilen. Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch in Würfel schneiden, Rosmarin zupfen, Bärlauch in Streifen schneiden, Walnusskerne in Stücke brechen. Kartoffelwürfel in Butterschmalz bei milder Temperatur goldbraun braten. Zwiebeln, Knoblauch und Rosmarin zugeben, circa 3 Minuten mitbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Zuletzt den Bärlauch und die Walnusskerne unterheben. Putenfleisch im Backofen bei 220 °C Oberhitze circa 5 Minuten goldgelb gratinieren und mit den Bratkartoffeln servieren.

IDG