

Truthahnbrust mit Apfel und Obst

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Receitas de Natal	Demorado	Médio	Medium	Mit Freunden	2 pessoas

Ingredientes

Schmecken: Gallo Natives Olivenöl Extra Premium Erlesene Auswahl

- 1 Truthahnbrust für die Füllung
- Salz, zum Schmecken
- Pfeffer, zum Schmecken
- Knoblauchpulver, zum Schmecken
- 1 Gehackte Zwiebel
- 2 Äpfel
- 25g Gehackte Nüsse
- 25g Gehackte Mandeln
- 25g Gehackte Haselnüsse
- 3 Gehackte trockene Aprikosen
- Thymian, zum Schmecken
- Weißwein, zum Schmecken

Vorbereitungsmethode

1. Würzen Sie das Fleisch mit Salz, Pfeffer und Knoblauchpulver. Reserviere. Gehackt.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebel und den gehackten Knoblauch anbraten.
3. Geben Sie den Apfel zu den Würfeln, wickeln Sie ihn ein und lassen Sie ihn ca. 5 Minuten bei geringer Hitze garen.
4. Fügen Sie die gehackten Nüsse hinzu und bestreuen Sie sie mit Thymian.
5. Legen Sie die Apfelmischung in die Mitte der Putenbrust und rollen Sie sie ein.
6. Mit einer Schnur binden, gut festziehen und auf ein Backblech legen.
7. Mit Gallo Natives Olivenöl, Weißwein beträufeln und im Ofen bei 190ºC ca. 1h backen, dabei nach Bedarf gießen.

Produtos utilizados



Erlesene Auswahl

Natives Olivenöl Extra Premium

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide