



## Putenfilet mit Rucola im Blätterteigmantel

### Zutaten:

für 4 Personen

- 2 Putenfilets à ca. 280g
- 1 Packung TK-Blätterteig (à 6 Scheiben)
- 1 Bund Rucola
- 2 EL Öl
- 1 Ei (Größe M)
- ca. 60g Parmesan
- Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

1. Blätterteig aus dem Tiefkühlfach rausholen und bei Zimmertemperatur auftauen lassen. Putenfilets waschen und mit Pfeffer und Salz würzen. Eine Pfanne mit Öl erhitzen. Putenfilets in die heiße Pfanne legen, rundherum anbraten und anschließend wieder herausnehmen.
2. In der Zwischenzeit den Rucola gut abwaschen. Einen Topf mit ca. 1 l Salzwasser zum kochen bringen und den Rucola darin kurz blanchieren. Ofen vorheizen (E-Herd: 200 °C, Umluft: 180 °C). Jeweils drei Scheiben von dem Blätterteig leicht überlappend nebeneinanderlegen und etwas größer ausrollen. Etwa  $\frac{1}{4}$  vom Rucola mittig auf jede Teigbahn legen und mit Parmesan bestreuen. Jeweils ein Putenfilet auf die Teigbahnen legen, nochmals mit Parmesan bestreuen und mit Rucola bedecken. Das Ei trennen und die Teigränder mit Eiweiß bestreichen. Die bestrichenen Enden zusammenschlagen. Das Eigelb mit etwas Wasser verquirlen, Blätterteig damit bepinseln. Alles auf ein Backblech mit Backpapier legen und im heißen Backofen ca. 30 Minuten abbacken.
3. Putenfilets in Scheiben schneiden und servieren.



Gefügelhof BremenKamp  
... täglich frisch

~~Mo. geschlossen • Di. u. Do. 9 - 13 Uhr u. 15 - 18.30 Uhr • Mi. 15 - 18.30 Uhr • Fr. 9 - 18.30 Uhr • Sa. 9 - 13.30 Uhr~~

Rheurdtter Str. 505 • 47475 Kamp-Lintfort • Telefon (02842) 47806