



PUTENBRATEN

MEDITERRAN

Backofen: 220° C Ober-/Unterhitze
Zeit: ca. 90 min
Zubehör: Ofenmeister

ZUTATEN:

1 Zucchini
 1 kleine Aubergine
 1 Zwiebel
 1 kleine Stange Lauch
 1 Petersilienwurzel
 1 große Karotte
 1 EL frische Petersilie
 einige Blätter getr. Liebstöckel

Soße:

500 g passierte Tomaten
 400 ml Gemüsebrühe
 1 Knoblauchzehe
 1/2 TL Salz
 2/3 TL Zucker
 3 Prisen frisch gemahlener Pfeffer
 1 TL getr. Oregano
 1 TL getr. Basilikum

1 kg Putenbrust
 ital. Genuss-Salz
 Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Backofen auf 220° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Gemüse bei Bedarf schälen, würfeln und in den Ofenmeister geben.

Alle Soßenzutaten in der 2 l Nixe miteinander verrühren, Soße zum Gemüse in den Ofenmeister schütten und alles gut mischen.

Putenbrust kalt abspülen, trockentupfen und von allen Seiten würzen.

Putenbrust in den Ofenmeister legen, Deckel aufsetzen und im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene ca. 90 min garen.

Dazu habe ich Vollkornnudeln serviert.

