



Putenbrust mit Senfsauce und Leinsamenspätzle

Zutaten für 4 Personen:

750 g Putenbrust

500 g Blattspinat

100 g Putenschinken geschnitten

1 TL Senfkörner

¼ l Schlagobers

Salz, Pfeffer, Öl, Senf, Butter

Zubereitung:

Für die Fülle Blattspinat kochen und anschließend auskühlen lassen. Die Putenbrust zu einer Roulade schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend mit dem geschnittenen Schinken die Brust belegen, Spinat verteilen und die Brust zu einer Roulade rollen. Gerollte Putenbrust mit Spagat binden. Roulade in Öl anbraten und in einer Kassarolle mit Deckel in den vorgeheizten Backofen bei 180 °C geben. 25 bis 30 Min. braten.

Ein EL Butter erhitzen, Senfkörner dazugeben und anschwitzen. Mit dem Bratensaft der Putenbrust aufgießen und Sahne dazugeben. 2-3 Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und ein wenig Senf würzen. Fleisch in Scheiben schneiden und auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Beilage: Leinsamenspätzle

400 g Mehl, 2 Eier, ¼ l Milch, Salz und geriebener Muskatnuss zu einem glatten, geschmeidigen Teig verarbeiten. Teig durch ein Spätzle-Sieb in kochendes, leicht gesalzenes Wasser streichen und ca. 1,5 Min. kochen. Spätzle abseihen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Ca. 5 EL Leinsamen in 1 EL Butter anschwitzen, Spätzle dazugeben, gut vermischen und mit Salz, Pfeffer gut würzen.