



Partyfilet von der Pute

Zutaten:

600 g Putenfilet in 3-4 cm Stücke schneiden

ca. 12 Scheiben Speck

Paprikapulver, Salz, Pfeffer

250 ml Sahne

1 El Ketchup

1 El Cognac

Pfeffer

Zubereitung:

Putenfilet-Stücke mit Speck umwickeln und in eine befettete Gratinierschüssel schichten. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen und bei 200° C ca. 20 Minuten backen.

250 ml Sahne steif schlagen, Cognac, Salz und Pfeffer vermischen und über das fertig gebackene Fleisch verteilen und sofort servieren.

Als Beilage passen gut Reis und Gemüse.