



Putenbrust überbacken mit Birne, Salbeiblätter und Blauschimmelkäse

Zutaten für 4 Personen:

1,5 kg Putenbrustfilet
3 große Birnen
500 g Blauschimmelkäse (Wolpertinger)
10 Salbeiblätter
50 g Parmesanderl

Zubereitung:

Eine Auflaufform mit normalem Öl bis zum Rand dünn einpinseln. Danach die Birnen, das Fleisch und den Blauschimmelkäse in gleich dünne Scheiben (ca. 0,5 cm) schneiden. Die Zutaten in die Form schichten und mit Olivenöl beträufeln. Die Salbeiblätter und den Parmesanderl-Käse klein machen und darüber streuen. Bei 200 °C ca. 30 bis 40 Minuten in den Ofen geben.

UNSER TIPP: ES KANN AUCH HÄHNCHENBRUSTFILET VERWENDET WERDEN.



Anderlbauer e.K., Hauptstr. 4, 83112 Frasdorf, www.anderlbauer.de