

Putensteak „Rendezvous“

Zutaten für 4 Personen:

- 4 dünn geschnittene Putensteaks
- 1 Fleischtomate
- 1 Mozzarella Kugel
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl
- 12 Blätter frisches Basilikum
- Frischhaltefolie (Klarsichtfolie)
- 4 Zahnstocher oder Holzstäbchen
- 1 Glas Weckzeit Chutney
Erdbeere „Rendezvous“

Die Putensteaks zwischen Klarsichtfolie legen und mit einem Plattier-eisen (oder einer breiten Messerschneide) dünn klopfen. Danach die Folie entfernen und die Steaks von beiden Seiten leicht salzen und pfeffern. Das Putenfleisch mit jeweils 2 Teelöffel Chutney auf einer Seite bestreichen und mit je einer Scheibe Tomate und Mozzarella belegen. 2-3 Basilikumblätter darauf legen und die Putensteaks zusammenklappen. Die Steaks mit einem Zahnstocher oder Holzstäbchen fixieren und mit etwas Olivenöl bestreichen. In einer Grillpfanne von jeder Seite ca. 10-12 Minuten grillen.

Dazu empfehlen wir einen leichten Sommersalat. Wer möchte kann auch 1-2 Tl. Chutney unter das Salatdressing rühren. Einfach köstlich!

Guten Appetit!