

## gefüllte Putenbrustrolle - mariniert

(Putenbrustfilet, gefüllt mit Frischkäse, Gemüse oder ähnlichem)

### Zubereitungsempfehlung

Den Rollbraten rundherum in der Pfanne gut anbraten.

Anschließend mit Deckel im Backofen bei ca. 150° bis 160°C Umluft garen (Ober-/Unterhitze mit 180°C). Die Kerntemperatur sollte ca. 72°C betragen.

Bei einem Rollbraten-Gewicht von etwa 600 - 700g beträgt die Garzeit ca. 40 Minuten.

Vor dem Servieren den Putenrollbraten noch ca. 15 Minuten abgedeckt ruhen lassen und erst dann die Fäden entfernen und in Scheiben schneiden.

Aus dem Bratenfond kann man eine leckere Soße ziehen.

Als Beilage empfehlen wir Kaisergemüse, Möhren, Bohnen und Kartoffeln.

**Wir wünschen gutes Gelingen!**

*Ihre Fleischerei Kadach*