

## **Putenbrustfilet in Pesto-Sahne aus der Ofenhexe® von Pampered Chef®**



*Abbildung 1 Rezeptidee von Susanne Altschuh*

### **Zutaten:**

3 Putenbrustfilet  
400g in feine Streifen geschnittenes Gemüse (Zucchini, Karotten, Paprika, Weißkraut und Lauch)  
550 ml Sahne  
1 Glas Pesto Rustico (Mediterranes Gemüse )  
2-3 TL Gemüsebrühe  
Etwas Sambal Oelek (Vorsicht scharf)  
Pfeffer

### **Zubereitung:**

Das Putenbrustfilet würzen oder marinieren und in die große Ofenhexe® legen.

Das fein geschnittene Gemüse dazugeben.  
Dann die Sahne, Pesto, Gemüsebrühe, Sambal Oelek und den Pfeffer zusammen verrühren eventuell nochmals abschmecken. Die Sauce über das Fleisch gießen alles ein wenig vermischen und das Ganze in den vorgeheizten Backofen bei 230°C/Ober-/Unterhitze/Rost auf der untersten Schiene ca. 45 Minuten garen.  
Dazu passt gut Reis als Beilage.

**Martina Ziehl mit Pampered Chef® - Beraterin aus Leidenschaft für die Stoneware**

**Onlineshop: [www.ziehl.shop-pamperedchef.de](http://www.ziehl.shop-pamperedchef.de)**