

# Gefüllte Putenbrust

mit Kräuter- und Frischkäsefüllung, an karamellisiertem Gemüse von Ananas und Kirschtomaten mit weißem Balsamicoessig abgerundet



Etwa  
**267 kcal**  
pro Portion



## Zubereitung

Die Putensteaks bis nach vorne einschneiden. Den Frischkäse, die Kräuter und die Maisstärke vermischen. Die Putensteaks nun damit füllen und mit Salz, Pfeffer, Paprika und etwas Curry würzen.

Die gefüllten Hühnerbüste nun in wenig Öl anbraten und langsam garen. Die Ananaswürfel in etwas Öl anbraten. Anschließend dies mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen.

Nun etwas Paprikapulver und Salz hinzu geben. Dies mit dem weißem Balsamico ablöschen und kurz köcheln lassen.

Nun die halbierten Kirschtomaten hinzu geben und abschmecken. Das Gemüse anrichten, die Putensteaks halbieren, dazu anrichten und servieren.

## Zutaten für 4 Portionen

4 Putensteaks á ca. 120 g  
1 EL italienische Kräuter  
120 g Frischkäse fettarm  
1 TL Maisstärke  
0,5 Ananas gewürfelt  
1 EL Olivenöl  
1 Pack Cherrytomaten  
1 EL Zucker  
8 EL weißer Balsamicoessig  
1 TL Paprikapulver edelsüß  
1 TL Currypulver