

Medaillons von der Putenbrust

unter der Tomaten-Mozzarellahaube
auf Kräutersauce mit feinen Nudeln



Zubereitung

Die Medaillons mit Salz, Pfeffer und etwas Paprika würzen und leicht anbraten. Die Tomatenscheiben mit einem Teil der Kräuter bestreuen, auf die Medaillons legen und mit dem Mozzarella belegen. Dies nun im Backofen bei Oberhitze (ca. 180 Grad) gratinieren.

Die Zwiebelwürfel kurz anschwitzen und mit Gemüsebrühe ablöschen. Sahne und Milch hinzugeben und mit Maisstärke abbinden.

Die Sauce mit den Kräutern, Salz und eventuell etwas Knoblauch abschmecken.

Die Nudeln al dente kochen und mit Salz abschmecken. Die Sauce nun auf den Teller geben, die Nudeln mittig anrichten und die Putenmedaillon dazugeben.

Guten Appetit.

Zutaten für 4 Portionen

12 Putenmedaillons á ca. 40 g
2 Tomaten
1 Pack Mozzarella
3 EL mediterrane Kräuter
200 g Tagliatellini roh
½ Zwiebel
80 ml Gemüsebrühe
1 TL Maisstärke
80 g Milch
40 g Sahne
1 EL Olivenöl