1A+1B Meat

Pute mit Rosenkohl und gratiniertem Kartoffelpüree

Zubereitungszeit
20 minuten

Portionen
Voor 2 personen

Zubereitungsart

1. Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Den Rosenkohl in reichlich Wasser gar kochen. Das Kartoffelpüree gemäß der Anleitung auf der Verpackung zubereiten. In ein kleines Auflaufförmchen schöpfen, mit Schmelzkäse bestreichen, mit Rosmarin garnieren und 5 Minuten im Ofen backen. Das Putenfilet mit Pfeffer und Salz würzen. Die Butter in der Pfanne erhitzen und das Putenfilet gar braten. In einer anderen Pfanne die Schalotte mit der Kochsahne light und dem Balsamicoessig andünsten. Das Putenfilet in Streifen schneiden und die Schalotten darauflegen. Mit dem gratinierten Kartoffelpüree und Rosenkohl servieren.

Zutaten

- [ ] 2 Beutel PS. food & lifestyle aardappelpuree
- [ ] 80-100 g Putenfilet
- [ ] 200 g Rosenkohl
- [ ] 1 Schalotte in halben Ringen
- [ ] 2 EL Balsamicoessig
- [ ] 2 EL Schmelzkäse 20+
- [ ] 2 EL Kochsahne light
- [ ] 2 EL Butter
- [ ] 2 Zweige frischer Rosmarin
- [ ] Pfeffer
- [ ] Salz