



## Putenbrust auf toskanische Art

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Die Putenbrust waschen, trocken tupfen, salzen, pfeffern und in einem backofenfesten Bräter im Olivenöl rundum kräftig anbraten.

Salbeiblätter in Streifen schneiden und zum Fleisch geben, ebenso die Nadeln von 3 Rosmarinzweigen und die Blätter von 3 Thymianzweigen. Kurz mitbraten. Mit Weißwein ablöschen und mit der Milch auffüllen. Einmal aufkochen lassen und dann ohne Deckel für ca. 70 - 100 Minuten in den Backofen stellen. Nach der Hälfte der Zeit das Fleisch wenden. Nach der Garzeit das Fleisch aus der Sauce nehmen. Die Sauce mit dem Pürierstab sämig aufschlagen.

Beilage: Dazu passen Nudeln und grüner oder gemischter Salat.

### Tipp:

Man kann auf dies Art auch Schweinebraten oder Putenrollbraten zubereiten. Man rechnet grob geschätzt pro kg Fleisch etwa 1 Stunde Garzeit im Backofen.

**Zubereitungszeit:** 30 Minuten  
**Schwierigkeitsgrad:** normal  
**KJ/kcal p. P.:** keine Angabe /



### Zutaten für 4 Portionen:

- 0.8 Putenbrust,(ca. 1 - 1,5 kg)
- Salz
- Pfeffer
- 3.2 EL Öl (Olivenöl)
- 9.6 Blätter Salbei
- 2.4 Zweig/e Rosmarin
- 2.4 Zweig/e Thymian
- 160 ml Wein, weiß, trocken
- 0.8 Liter Milch

**Verfasser:** Aurora



