

Putenbrust - Röllchen mit Bacon und grüner Spargel - Kartoffelsalat

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Nicht nur für heiße Sommertage, raffinierte, einfache Alltagsküche, so...lecker

Zutaten

- Für die Putenbruströllchen:
- 600 g schiere Putenbrust ohne Haut
- 6 - 12 Scheiben Frühstücksspeck, zugeschnitten (Je nach Größe)
- 1 Handvoll große Basilikum Blätter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 8 Holzspieße
- Für den Spargel - Kartoffelsalat.
- 250 g grüner Spargel, geschält
- 700 g gleichmäßig, kleine Kartoffeln
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 200 ml Rindfleisch - oder Gemüsebrühe Instant
- 3 - 4 El weißer Balsamico oder Weißweinessig
- 2 Tl Senf
- 4- 5 El Rapsöl
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker nach Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Die Putenbrust - Röllchen:

Schritt2

Zunächst die Putenbrust in kleine, ca. 50 g schwere Schnitzelchen schneiden und mit Klarsichtfolie "sanft" plattieren.

Schritt3

Auslegen, leicht salzen und pfeffern, 1 - 2 Basilikum Blätter darüber geben und aufrollen.

Schritt4

Mit dem zugeschnittenen Frühstücksspeck umwickeln und jeweils 3 - 4 Röllchen auf eine Holzspieß stecken.

Schritt5

Der Spargel - Kartoffelsalat:

Schritt6

Den grünen Spargel vorsichtshalber im unteren Viertel schälen und in Salzwasser mit einer Prise Zucker "bissfest" kochen.

Schritt7

Kalt abschrecken und schräg in 3 - 4 cm lange Stücke schneiden.

Schritt8

Die gut gewaschenen Kartoffeln in der Schale ca. 20 min. in Salzwasser kochen, schälen und in Scheiben schneiden.

Schritt9

Die Brühe mit den Zwiebelwürfeln, dem Senf, Weißweinessig und Salz und Pfeffer zu einer herzhaften Marinade aufkochen und über die noch warmen Kartoffelscheiben geben.

Schritt10

Mengen, durch schwenken, damit die enthaltene Kartoffelstärke den Salt "sämig" binden kann, nachschmecken.

Schritt11

Die Spargelstücke unterheben und alles etwas durchziehen lassen.

Schritt12

6 - 8 min. vor dem Servieren die Putenröllchen in einer ausreichend großen Stielpfanne (oder auch auf dem Grill) bei mäßiger Hitze von beiden Seiten anbraten.

Schritt13

Farbe nehmen lassen und langsam zu Ende garen. Den Frühstücksspeck appetitlich, kross halten, die Putenbrust aber nicht trocken braten.

Schritt14

Anrichtevorschlag:

Schritt15

Zusammen mit dem Spargel - Kartoffelsalat anrichten, zu Tisch geben.

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/putenbrust-roellchen-mit-bacon-und-gruener-spargel-kartoffelsalat/>