Putenrollbraten im Wurzelsud mit Petersilienpesto

Zutaten

- 1,5 l Wasser
- 1 Würfel Maggi Klare Fleisch Suppe, Faltschachtel mit 4 Würfeln
- 50 g Zwiebeln
- 1 Lorbeerblatt
- 600 g Putenrollbraten
- 400 g Petersilienwurzeln
- 180 g Möhren
- 100 g Mairübchen
- 90 ml THOMY Reines Rapsöl
- 1 TL Puderzucker
- 1 Bund Petersilie
- 50 g Mandeln, geschält
- 30 g Gouda, alt
- 0,5 TL Zitronenschale
- 2 EL Zitronensaft
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. MAGGI Klare Fleisch Suppe darin auflösen. Zwiebeln schälen, vierteln und zugeben. Lorbeerblatt und Putenrollbraten zugeben und das Fleisch ca. 35 Min. bei mittlerer Hitze weich garen.

2. Petersilienwurzeln und Möhren putzen, waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Mairübchen putzen, waschen, schälen, vierteln und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne 1 EL THOMY Reines Rapsöl heiß werden lassen. Das Gemüse und Puderzucker zugeben und glasig dünsten. 500 ml Fond abmessen, zugießen und das Gemüse 2-3 Min. nicht zu weich garen.

3. Für das Petersilienpesto: Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und zusammen mit 75 ml THOMY Reines Rapsöl und Mandeln pürieren. Gouda fein reiben und mit Zitronenschale, Zitronensaft, Pfeffer und Salz (ca 0,5 TL) unter das Petersilienpesto rühren.

4. Den Braten aufschneiden. Gemüse und etwas Fond in tiefe Teller geben und den Braten darauf anrichten. Pesto auf den Braten geben.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	13 g
Energie	511 kcal
Fett	31 g
Protein	45 g

45 Minuten

4 Portionen

MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de