



Putensteak mit Gorgonzola

Die Zutaten für 4 Personen:

500 g **Putenbrustfilet**
2 EL Bratöl
4 Schalotten
1 Zwiebel
6 Sardellenfilets in Öl
8 getrocknete Aprikosen
7 geschälte Tomaten
2 Knoblauchzehen
2 TL Majoran, getrocknet
1/8 L trockener Weißwein
Chilipulver
200 g Gorgonzola
Mandelblättchen
Salbeibätter



Alle „Rot“ markierten Zutaten können Sie in unserem **online-shop** bestellen.

www.bauckhof-kueche.de

Bauckhof Klein Süstedt OHG
Eichenring 18 29525 Uelzen

Fon 0581 - 90160

Fax 0581 - 901616

versand@bauckhof.de

Zubereitung:

Das Öl in einem Topf erhitzen und die fein gewürfelten Schalotten und Zwiebel andünsten. Sardellenfilets dazugeben - sie lösen sich unter Rühren auf.

Getrocknete Aprikosen, geschälte Tomaten und den Knoblauch in kleinen Stückchen zufügen und alles mit Majoran und Wein zu einem sämigen Sugo einkochen. Mit wenig Salz (wegen der Sardellen) und Chilipulver abschmecken.

Die Putensteaks salzen und pfeffern.

Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch kurz und kräftig anbraten.

Tomatensugo in eine Form geben und die Steaks darauf verteilen.

Gorgonzola mit 2 EL Sahne verrühren, auf das Fleisch geben und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 10-15 Minuten überbacken.

Mandelblättchen ohne Fett in einer Pfanne rösten.

Salbeiblätter in Öl knusprig braten und das fertige Gericht damit dekorieren.

Das Sugo schmeckt noch besser, wenn es am Vortag zubereitet wurde.

Viel Spaß beim Kochen und Genießen!