

Putenspieß auf Kräutersalat



Zutaten

ca. 300 Gramm Putenbrustfilet
1 Zucchini
Meersalz, Pfeffer
Rosmarinzweige
Knoblauchzehen
Öl
verschiedene Salate (z.B. Feldsalat, Lollo Bionda)
Kräuter nach Lust und Laune
Kresse
Schlangengurke
Rettich

Zubereitung

Rezept für 4 Personen

Putenbrustfilet im Kühlschrank auftauen lassen. Abspülen, abtupfen und in kleine Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zucchini längs in feine Scheiben schneiden und salzen. Jeweils ein Fleischstückchen in eine Zucchini-Scheibe einwickeln und aufspießen (falls vorhanden auf einen Rosmarinzweig, der von seinen Nadeln befreit ist). Mit etwas Knoblauch und Öl in einer Pfanne bei geringer Temperatur langsam braten. Warm auf dem Salat servieren. Salate und Kräuter waschen und putzen. Gurke und Rettich mit einem Sparschäler in feine Streifen hobeln, alles locker mischen. Eine leckere Vinaigrette darüber, fertig.

**GUTEN APPETIT UND VIEL SPASS BEIM NACH-
KOCHEN WÜNSCHT DAS GRÜNKÄPPCHEN**