

# PUTENBRATEN MIT PARMESANKRUSTE

Rezept von [www.daskochbuch.eu](http://www.daskochbuch.eu)



## Zutaten für 4 Portionen:

- 1,2 kg Putenbrust
- 2 Zwiebeln
- 300 ml Gemüsesuppe
- 150 ml trockener Weißwein

### Parmesankruste:

- 50 g geriebener Parmesan
- 1/2 Bund Petersilie gehackt
- 1/2 Bund Basilikum gehackt
- 1 Ei
  
- 3 kleine Zucchini
- 12 Cocktailtomaten
  
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung:

Ofen auf 190° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zwiebeln schälen und vierteln. 2 EL Olivenöl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen, Putenfleisch einlegen und von allen Seiten rasch goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, Zwiebeln zugeben, mit Gemüsesuppe aufgießen und im vorgeheizten Rohr ca. 60 Minuten braten. Zwischendurch immer wieder mit Gemüsesuppe aus der Pfanne übergießen.

Für die Parmesankruste, Parmesan, Petersilie, Basilikum und 1 verquirltes Ei miteinander gut verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Putenbrust nach 60 Minuten aus dem Backrohr holen, die Parmesanmasse auf der Oberfläche auftragen und zurück ins Rohr schieben, auf Grillstufe schalten und gratinieren bis die Kruste goldbraun ist (5-10 Minuten). Braten aus dem Topf nehmen und warmstellen, den Bratenrückstand durch ein Sieb gießen, Zwiebeln dabei gut ausdrücken, Bratensaft mit Weißwein aufgießen und bei mittlerer Hitze auf die Hälfte einreduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zucchini und Tomaten waschen, Enden der Zucchini abschneiden und in grobe Stücke schneiden. Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen, Tomaten und Zucchini darin bei mittlerer Hitze garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Putenbraten in Scheiben schneiden, mit Bratensaft, Zucchini und Tomaten servieren. Als Sättigungsbeilage passen Gnocchi sehr gut.