



Puten-Bacon-Spieße mit Dill-Rahm-Kartoffeln und Birnen-Gurken-Salat



Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
45min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Salz	1 EL
Putenbrustfilet	600 g
Öl	1 EL
Rosenpaprika	1 TL
Bacon	100 g
Crème fraîche	200 g
Gemüsebrühe	150 ml
Bio Limetten	1 St.
Salatgurken	1 St.
Birnen	2 St.
Dill, frisch	15 g
Zucker	
Essig	1 TL
Pfeffer, schwarz gemahlen	

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, mittlerer Topf, Backblech mit Backpapier, Sieb, grobe Reibe

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Kartoffeln waschen, schälen und grob würfeln. In einem Topf mit Salzwasser bedeckt zum Kochen bringen. Zugedeckt ca. 15 Min. auf mittlerer Stufe köcheln.
2. Putenbrustfilets waschen, trocken tupfen und in je 3 lange Streifen schneiden. In einer Schüssel mit 1 EL Öl, Paprikapulver und Salz vermengen, Putenstreifen darin marinieren. Baconscheiben längs halbieren. Putenstreifen und Bacon auf die Spieße fädeln und auf einem Backblech für ca. 12 Min. im Ofen garen.
3. Kartoffeln mithilfe des Deckels abgießen und im Topf mit Crème fraîche und Gemüsebrühe vorsichtig verrühren. Ohne Deckel auf kleiner Stufe ca. 10 Min. bis zum Anrichten weiterköcheln.
4. Limette halbieren und Saft auspressen. Gurke, Birnen und Dill waschen und trocknen. Gurke grob in eine Schüssel raspeln und mit ½ TL Salz mischen. Dill von den Stielen zupfen und grob hacken. Gurke mit den Händen ausdrücken und Gurkenwasser wegschütten. Birnen ebenfalls grob zur Gurke raspeln und mit etwas Zucker, einigen Spritzern Essig und Limettensaft vermengen.

5. Dill unter die Kartoffeln heben und diese mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Rahmkartoffeln auf Teller verteilen, Putenspieße darauf anrichten und mit Birnen-
Gurken-Salat servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	674 kcal
Kohlenhydrate	69 g
Eiweiß	46 g
Ballaststoffe	9 g
Fette	24 g