

# Puten-Saté-Spieße mit Rötblumenkohl und Pak Choi

Zeit gesamt  
35min



Zubereitungszeit  
35min



Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Blumenkohl	2 St.
Öl	2 EL
Salz	1 EL
Erdnussbutter	4 EL
Gemüsebrühe	100 ml
Putenbrustfilet	600 g
Pak Choi	2 St.
Pfeffer, schwarz gemahlen	

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlere Pfanne, Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Blumenkohl waschen, Strunk entfernen und oberen Teil in kleine Röschen schneiden. In einer Schüssel Röschen mit 1 EL Öl und 1 Prise Salz marinieren. Blumenkohl anschließend auf ein Backblech legen und ca. 25 Min. im Ofen backen. Schüssel nicht säubern.
2. Für die Marinade Erdnussbutter, Brühe und 1 Prise Salz in derselben Schüssel gut verrühren. Putenbrust waschen, trocken tupfen und würfeln. Putenwürfel mit der Marinade mischen und dann auf Holzspieße stecken.
3. In einer Pfanne 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Spieße rundherum ca. 2 Min. anbraten. Danach zum Blumenkohl in den Ofen legen und ca. 7 Min. garen.
4. Inzwischen in einem Topf etwa 1 l Salzwasser zum Kochen bringen. Pak Choi waschen, längs halbieren und Strunk entfernen. Pak Choi ca. 4 Min. im kochenden Wasser garen. Anschließend herausnehmen, abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Blumenkohl und Spieße aus dem Ofen nehmen, beides auf Tellern anrichten und Pak Choi dazulegen. Puten-Saté-Spieße mit Rötblumenkohl und Pak Choi servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	441 kcal
Kohlenhydrate	34 g
Eiweiß	52 g
Ballaststoffe	14 g
Fette	14 g