

## Geflügelbrustfilet im Teigmantel



*ProPoints* ® Wert: 9

Portionen: 8

Dazu passt ein Salat der Saison.

### Zutaten

20 g Hefe, frisch(oder 1 Tütchen Trockenhefe)

125 ml Wasser

500 g Weizenmehl

150 ml Wasser

1 TL Öl

8 Scheiben Lachsschinken

500 g Putenbrust-Filet

10 TL Haselnüsse (gehackt)

10 Wacholderbeeren (nach Belieben)

8 Blätter Salbei

Petersilie

### Anleitung

Hefe in 125 ml lauwarmen Wasser auflösen. Mehl, aufgelöste Hefe und 150 ml Wasser zu einem glatten Teig verarbeiten. Abgedeckt an einem warmen Ort ca 40 Min. gehen lassen.

Putenbrust in 4 Stücke teilen, salzen, pfeffern und in dem Öl von allen Seiten anbraten. Abkühlen lassen. Wacholderbeeren grob zerstoßen und die Putenbrust damit einreiben, Salbeiblätter auflegen und mit Lachsschinken umwickeln.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durch- und die Nüsse unterkneten, in 4 Teile schneiden und zu Rechtecken ausrollen. Teigländer mit Wasser bepinseln, Putenbrust in den Teig einrollen und die Teigländer gut andrücken. Auf ein Backblech legen und ca 20 Min. gehen lassen.

Auf der untersten Leiste bei 200 Umluft ungefähr 20 Min. backen.

Aus dem Ofen nehmen und etwas ruhen lassen, mit dem elektrischen Messer in Scheiben schneiden, mit einem Sträußchen Petersilie garnieren und mit Salat servieren.