



# Gefüllter Puten-Rollbraten mit Speckbohnen

Zeit gesamt  
🕒 2h

Zubereitungszeit  
👉 30min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Schwierig



## Zutaten

für 4 Portionen

Putenbrustfilet	1200 g
Salz	
Pfeffer, bunt	
Petersilie, frisch	25 g
Pistazien	200 g
Paniermehl	100 g
Butter	100 g
Cranberries, getrocknet	50 g
Olivenöl	4 EL
Prinzessbohnen im Speckmantel	360 g
kleine Kartoffeln, vorw. festk.	600 g
Burgundersauce	300 ml

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf mit Deckel, kleine Pfanne mit Deckel, Backblech mit Backpapier, Bräter

1. Putenbrustfilet flach auf ein Arbeitsbrett legen und an der langen Seite mit einem scharfen Messer auf-, aber nicht komplett durchschneiden. Das Filet aufklappen, sodass eine große Fläche entsteht. Zwischen 2 Lagen Frischhaltefolie vorsichtig plattieren und dabei ein Rechteck formen. Rundherum mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Petersilie waschen, trocken schütteln und grob hacken. Pistazien grob hacken. In einem hohen Gefäß Petersilie, Pistazien, Paniermehl und Butter pürieren. Cranberries hinzufügen und vermengen.
3. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 160 °C) vorheizen. Putenfleisch mit der Pistazien-Mischung bestreichen und zusammenrollen. Mit Küchengarn zusammenbinden. 2 EL Olivenöl in einem Bräter auf mittlerer Stufe erhitzen und den Rollbraten rundherum anbraten. In den Ofen schieben und ca. 60 Min. garen. In den letzten 25 Min. die Bohnen in den Bräter geben.
4. Kartoffeln gründlich waschen und in einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen. Mit geschlossenem Deckel auf mittlerer Stufe ca. 12 Min. köcheln. Die Kartoffeln sollen nicht komplett durchgegart sein und gerade so von einer Gabel rutschen.
5. Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen und auf einem Backblech mit Backpapier verteilen. Mithilfe des Topfbodens Kartoffeln zerdrücken, sodass sie gerade aufplatzen. Smashed Potatoes mit 2 EL Olivenöl beträufeln, salzen und pfeffern. Im Ofen

ca. 30 Min kross und goldgelb backen. Gegene

6. Burgundersauce in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze unter Rühren erwärmen.  
Rollbraten in Scheiben schneiden und mit Bohnen, Kartoffeln und Sauce servieren.

Guten Appetit

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1288 kcal
Kohlenhydrate	74 g
Eiweiß	94 g
Ballaststoffe	9 g
Fette	68 g