



Pesto-Pute

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Putenbrustschnitzel	600 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Pesto alla Genovese	4 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

Küchencrepp, Grill

1. Pute waschen und trocken tupfen. Von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer einreiben und mit Pesto bestreichen.
2. Pesto-Pute auf dem heißen Grill ca. 3 Min. von jeder Seite grillen.

Guten Appetit!

Tipp: Du kannst die Pute auch in einer Pfanne zubereiten.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	173 kcal
Kohlenhydrate	1 g
Eiweiß	36 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	3 g