



Gegrillte Putenschnitzel mit getrockneten Tomaten und Oliven

Zutaten

- 1 kg Kartoffeln, festkochend
- 1 Beutel Maggi Fix für Gyros
- 100 ml Wasser
- 2 EL THOMY Reines Rapsöl
- 2 Zitrone(n)
- 50 g Tomaten, getrocknet
- 50 g Oliven mit Knoblauch
- 4 Sardellenfilets in Öl
- 4 Stängel Petersilie
- 800 g Putenschnitzel

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Kartoffeln waschen, schälen und in gleichmäßig große Spalten schneiden. Nebeneinander in eine Auflaufform legen. Maggi Fix für Gyros mit Wasser und THOMY Reines Rapsöl verrühren. 4 EL davon abnehmen und zur Seite stellen. Restliche Marinade mit dem Saft einer Zitrone mischen und über die Kartoffeln verteilen. Eventuell noch etwas Wasser zugießen, so dass die Kartoffeln zu ca. 3/4 bedeckt sind. Im Backofen ca. 50 Min. garen, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Vor dem Servieren die Kartoffeln im ausgeschalteten Backofen noch ca. 10 Min. durchziehen lassen.
3. Tomaten und Oliven klein würfeln. Sardellenfilets klein schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und hacken. Petersilie mit Tomaten, Oliven und Sardellen mischen.
4. In der Zwischenzeit Putenschnitzel - vom Metzger eine Tasche einschneiden lassen - mit der Tomaten- Oliven-Mischung füllen und mit Holzspießchen verschließen. Die beiseite gestellte Marinade über die Schnitzel geben und ca. 30 Min. zugedeckt marinieren.
5. Die Schnitzel auf dem Rost von beiden Seiten kurz grillen, bis ein schönes Grillmuster zu sehen ist. Dann in Aluminiumfolie wickeln und auf dem Grill in ca. 20 Min. fertig garen. Dabei die Päckchen an die Seite des Rostes legen. Zitrone in Spalten schneiden. Die Schnitzel mit den Kartoffeln auf Tellern anrichten und mit Zitronenspalten garniert servieren. Dazu passt THOMY Knoblauch Mayonnaise und ein gemischter Blattsalat.

Nährwert-Anzeige

🕒 90 Minuten

Energie 548 Kilokalorien

⊕ 4 Portionen

Protein 58 g

Kohlenhydrate 51 g

Fette 10 g