

Röstgemüse mit Putenbrust aus dem Ofen

Für 4 Portionen

6 Kartoffeln	4 Möhren	1 kl. Hokkaido (300 g)
2 Maiskolben	1 kl. Fenchelknolle	1 Zitrone
5 Zwg. Rosmarin	5 Zwg. Thymian	5 Zw. Majoran
2 Putenbrust-Filets	150 ml Olivenöl	Meersalz, Pfeffer
6 EL Balsamico Crema	2 EL Honig	

Kartoffeln gründlich waschen und längs in Scheiben schneiden. Möhren gründlich waschen und halbieren. Hokkaido waschen, halbieren und das Innenleben entfernen, dann in dünne Spalten schneiden. Maiskolben gründlich waschen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Fenchel waschen und in Spalten schneiden. Zitrone gründlich waschen und in Scheiben schneiden.

Mais und Fenchel jeweils 5 Minuten in kochendem Wasser vorgaren. Möhren 8-10 Minuten vorgaren.

Rosmarin, Thymian und Majoran waschen, trocken schütteln und die Hälfte fein hacken. Putenbrust gründlich waschen, trocken tupfen und längs halbieren. Dann salzen und in einer Pfanne mit 1 EL Öl kurz rundum scharf anbraten.

Backofen auf 200°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Backblech mit Backpapier auslegen und das Gemüse darauf verteilen. Die Putenbrust darauflegen und Gemüse und Pute mit Öl bepinseln. Balsamico und Honig miteinander verrühren und alles damit besprenkeln. Die gehackten Kräuter und die restlichen Zweige verteilen und mit Meersalz würzen.

Zitronenscheiben auf der Pute und dem Gemüse verteilen.

Das Blech auf mittlerer Schiene in den Ofen schieben und 20-30 Minuten backen. Anschließend mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

NN am 22. November 2025