



Putenbrust mit Maronen

Mit Alpro Mandeldrink Ungesüßt & Alpro Soja Kochcrème Cuisine

Zubereitung

250 ml Alpro Mandeldrink mit dem Apfelessig mischen und 15 Minuten stehen lassen. Die Putenbrust mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen und in der Mandeldrink-Mischung marinieren - wenn möglich, bereits am Vortag vorbereiten und entsprechend über Nacht ziehen lassen.

Den Backofen bei 200°C vorheizen. Schalotte und Knoblauch in kleine Würfel schneiden. Brokkoli, Zuckerschoten und grüne Erbsen in Salzwasser für 3-4 Minuten al dente kochen. Unter kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen.

Margarine in einer Pfanne erhitzen, die marinierte Putenbrust von beiden Seiten gut anbraten, aber nicht durchbraten.

Die Putenbrust, das Gemüse, die getrockneten Cranberries und die Hälfte der Maronen in eine eingefettete Auflaufform füllen. Mit Salz & Pfeffer würzen. Für 10 Minuten auf mittlerer Stufe im Ofen backen.

Margarine in einer Pfanne erhitzen und die Schalotte, den Knoblauch und die restlichen Maronen anbraten. Die Alpro Soja-Kochcrème Cuisine, die Gemüsebrühe und 125 ml Alpro Mandeldrink Ungesüßt dazugeben und kochen, bis die Maronen weich sind. Die Sauce mit einem Mixer pürieren.

Die Sauce über die Putenbrust-Gemüsemischung geben und dann nochmals 5-10 Minuten in den Ofen stellen.



4 Stück



1h

Zutaten

- 600 g Putenbrust
- 400 g Brokkoli
- 300 g Zuckererbsen
- 125 g grüne Erbsen (gefroren)
- 80 g geschälte Maronen
- 50 g getrocknete Cranberries
- 1 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe

- 375 ml Alpro Mandeldrink Ungesüßt
- 2 EL Apfelessig oder Weißweinessig
- etwas Thymian
- 250 ml Alpro Soja Kochcrème Cuisine
- 1/2 Würfel Gemüsebrühe
- Margarine
- Salz & Pfeffer
- Blätterteig