

Putenbrust mit Mozarella

Zutaten

4 Scheiben geräucherte Putenbrust (a 80 g)

400 g Fleischtomaten

300 g Mozarella

Salz, Pfeffer

4 EL Parmesan

1 Bd. glatte Petersilie

30 g Butter und etwas zum ausbuttern

Zubereitung

Eine ofenfeste Form ausbuttern und die Putenbrustscheiben nebeneinander dort hereinlegen.

Tomaten häuten und in Schreiben schneiden. Abwechselnd mit dem in Scheiben geschnittenen Mozarella auf die Putenscheiben schichten.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Parmesan frisch reiben und zusammen mit der gehackten Petersilie darüber streuen.

Backofen auf ca. 230 Grad vorheizen. Die Putenbrust auf der 2. Leiste von unten ca. 15 bis 20 min. backen, bis der Käse verlaufen ist.

Baguettebrot und/oder einen frischen Salat dazu reichen.