

Putenfleisch aus dem Ofen

Zutaten für 6 Portionen

750 g Putenfleisch,
4 EL Öl,
1 Zwiebel,
1 Knoblauchzehe,
Salz, Pfeffer, Rosenpaprikapulver,
500 g frische Tomaten,
2 EL Tomatenmark,
200 ml trockenen Weißwein
od. Geflügelfond (Instant),
200 ml Wasser,
350 g Reisnudeln,
und nach Bedarf etwa noch ca. ½ l
Geflügelfond zum Nachgießen,
50 g Hartkäse gerieben (alter Gouda, Parmesan),



Zubereitung:

Das Putenfleisch in kleine Würfel schneiden und in Öl kräftig anbraten. Dann die Zwiebel und den Knoblauch klein würfeln und mit anbraten. Mit Salz und Pfeffer und Rosenpaprika kräftig würzen. Das Tomatenmark zugeben und ebenfalls kurz anbraten. Nun mit dem Geflügelfond bzw. Weißwein aufgießen und zugedeckt ca. 10 Min. köcheln lassen.

Die Tomaten einritzen und kurz in kochendes Wasser legen. Herausnehmen, enthäuten, entkernen, würfeln und zu dem Putenfleisch geben. Weitere 10 Min. köcheln lassen.

Den Backofen in der Zwischenzeit auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Eine feuerfeste Auflaufform ausfetten und die Fleisch-Tomatenmasse einfüllen. Die Reisnudeln und das Wasser dazugeben, umrühren und mit Alufolie abdecken. In den Ofen schieben und 20 Min. garen.

Sollte etwas Flüssigkeit fehlen, dann rühren Sie noch etwas Wasser dazu.

Zum Schluss geben sie den geriebenen Käse darüber und überbacken das Gericht noch – ca. 10 Min. .

Das Putenfleisch aus dem Ofen in der Form servieren.