



# Truthahnbrust mit Apfel und Obst



*Categoria*  
Receitas de Natal



*Tempo de preparação*  
Demorado



*Dificuldade*  
Médio



*Custo*  
Medium



*Com quem?*  
Mit Freunden



*Nº de pessoas*  
2 pessoas

## Ingredientes



Schmecken: Gallo Natives  
Olivenöl Extra Premium  
Erlesene Auswahl

- 1 Truthahnbrust für die Füllung
- Salz, zum Schmecken
- Pfeffer, zum Schmecken
- Knoblauchpulver, zum Schmecken
- 1 Gehackte Zwiebel
- 2 Äpfel
- 25g Gehackte Nüsse
- 25g Gehackte Mandeln
- 25g Gehackte Haselnüsse
- 3 Gehackte trockene Aprikosen
- Thymian, zum Schmecken
- Weißwein, zum Schmecken

## Vorbereitungsmethode

1

Würzen Sie das Fleisch mit Salz, Pfeffer und Knoblauchpulver. Reserviere. Gehackt.

2

Öl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebel und den gehackten Knoblauch anbraten.

3

Geben Sie den Apfel zu den Würfeln, wickeln Sie ihn ein und lassen Sie ihn ca. 5 Minuten bei geringer Hitze garen.

4

Fügen Sie die gehackten Nüsse hinzu und bestreuen Sie sie mit Thymian.

5

Legen Sie die Apfelmischung in die Mitte der Putenbrust und rollen Sie sie ein.

6

Mit einer Schnur binden, gut festziehen und auf ein Backblech legen.

7

Mit Gallo Natives Olivenöl, Weißwein beträufeln und im Ofen bei 190°C ca. 1h backen, dabei nach Bedarf gießen.

*Produtos utilizados*



*Erlesene Auswahl*  
Natives Olivenöl Extra Premium



Mais receitas em  
[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide