

REZEPT

Kekikli hindi fileto

Putenfilet mit Oregano

Tipps aus dem FRÖBEL-
Kindergarten Istanbul

Ispanak dolması

Kartoffel mit Spinatfüllung

Wir empfehlen zu Silvester eine türkische Spezialität nach dem Rezept unserer Köchin Suna aus dem FRÖBEL-Kindergarten in Istanbul. Die Kinder essen es natürlich auch an allen anderen Tagen gern!



Zutaten

Zutaten für 6 Portionen

Putenfilet mit Oregano

6 Scheiben abgeklopfte Putenfilets

1 mittelgroße Zwiebel

3 Knoblauchzehen

100ml Milch

150ml Öl

200g Oregano

100ml Essig

100g Senf

50g Zucker

Salz

Zutaten für 6 Portionen: Kartoffel mit Spinatfüllung

6 Kartoffeln

1kg Spinat

150g Zwiebeln

150ml Öl

200g Parmesankäse

150g Mandeln

40g Muskat

Zubereitung

Putenfilet mit Oregano

Zwiebel und Knoblauch fein reiben. Milch, Essig, Öl, Senf, Oregano, Salz und Zucker miteinander vermischen. Die Putenfilets in der zubereiteten Marinade 24 Stunden ruhen lassen. Das Putenfilet kann anschließend im Ofen oder in der Pfanne gebraten werden.

Kartoffel mit Spinatfüllung

Kartoffeln in zwei Hälften teilen und innen aushöhlen. Öl mit Muskat und Salz vermischen, Kartoffeln darin einlegen. Bei 180 Grad im Ofen braten. Zwiebel in kleine Würfelschnitten und in einem Topf in Öl andünsten. Spinat hinzugeben und garen bis das Wasser entzogen ist. Dann vom Herd nehmen, Parmesankäse, Mandeln und Salz dazugeben. Die ausgehöhlten Kartoffeln mit dem Spinat füllen und 10 Min. bei 180 Grad backen.

**Afiyet olsun!
Guten Appetit!**

