

# Putenmedallions an mediterranen Gemüse und Kartoffeln

Zutaten:

800 g Putenmedaillons

1 Zucchini

1 Karotte

10 mittlere Kartoffeln

Marinade für das Fleisch

2 EL Öl

Je 1 TL Rosmarin, Thymian und Salbei

1/2 TL Salz

1/4 TL Pfeffer



## Zubereitung:

2 EL Öl, Kräuter Salz und Pfeffer verrühren. Fleisch waschen, trocken tupfen und mit dem Kräuteröl in einer Schüssel vermengen. Zugedeckt kalt stellen.

Zucchini mit dem kleinen Küchenhobel auf Stufe 3 hobeln. Kartoffeln schälen und waschen und mit dem Küchenhobel auf Stufe 1 hobeln, Karotte auf Stufe 2 hobeln.

Das ganze mit 2 EL Öl und Kräutern marinieren. Ich habe die gleiche Marinade wie beim Fleisch genommen. Fleisch auf das Gemüse verteilen und bei 230°C Ober-/Unterhitze für 40 min. in den Backofen geben.

**Verwendete Produkte:** großer Ofenzauberer, kleiner Küchenhobel, Kuchengitter

Sevi ❤

**bäckt und köchelt**

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm  
Tel.: 0176/99267100

**pampered chef**  
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN