Zutaten:

- 800 g Putenbrust am Stück
- 80 g Baconscheiben
- 1 Stück Schweinenetz (Metzger)
- 1 EL Rosmarin
- 1 EL Salbei
- 1 EL glatte Petersilie
- 1 EL Thymian
- 2 EL Rapsöl
- 140 ml Gemüsebrühe

- 160 ml brauner Geflügelfond

- 1 EL Oregano

- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Backofen auf 180° vorheizen. Rosmarin, Salbei, Petersilie, Thymian abzupfen.

2. Schweinenetz auslegen, Speckscheiben darauf legen, Kräuter darauf verteilen.

3. Putenbrust darauf setzen, pfeffern. Das Netz einschlagen und schließen.

4. Brust mit Verschluss nach unten in Rapsöl anbraten, dann rundherum bräunen. Mit Gemüsebrühe ablöschen und Geflügelfon aufgießen.

5. Oregano zufügen und im Ofen ca. 30 Min garen.

Dazu schmeckt Pepperonata und Kartoffeln.