



### Ofenkartoffel mit Putenstreifen

Menge	Zutat	Zubereitung
2 große	Kartoffeln	waschen, in Alufolie wickeln und bei 160 °C ca. 1 Stunde im Backofen garen.
100 g 1 2 EL	Sauerrahm Knoblauchzehe Kräuter Salz, Pfeffer	mit und fein gehackt vermengen, mit abschmecken.
1 $\frac{1}{2}$ EL 1 TL $\frac{1}{2}$ TL 2 EL	Putenfilet Honig Paprikapulver Salz Öl	in Streifen schneiden. Aus  eine Marinade herstellen und die Streifen darin 20 Min. ziehen lassen. Anschließend in einer heißen Pfanne goldgelb braten.
		Die Kartoffeln der Länge nach oben einschneiden und etwas auseinander drücken. Die Soße darauf verteilen und die Fleischstreifen auflegen. Mit frischen Kräutern bestreut servieren.