



Erbsenflan mit Putenbrust-Bacon-Spieß und Minzvinaigrette

400 g tiefgefrorene Erbsen
g Salz
2 Eier
200 g Crème fraîche
Pfeffer
2 Stiele Minze
1 Peperoni
4 EL Olivenöl
Saft von einer halben Zitrone
Zucker
400 g WIESENHOF Putenbrust
4 Scheiben WIESENHOF Geflügel-Bacon
4 Holzspieße
Salz, Muskat

Schritt 1

Flan Erbsen in kochendem Salzwasser ca. 4 Minuten kochen. Abgießen und unter kaltem Wasser kurz abschrecken. 100 g Erbsen beiseite stellen. Übrige Erbsen fein pürieren. Eier, Crème fraîche und Erbsenpüree verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Masse in 4 ofenfeste, gefettete Förmchen füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175°C ca. 25 Minuten backen.

Schritt 2

Vinaigrette Minze waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und in Streifen schneiden. Peperoni längs halbieren, Kerne entfernen und in sehr feine Streifen schneiden. Öl und Zitronensaft verrühren, Peperoni und Minze dazugeben und mit Salz, Pfeffer und würzen.

Schritt 3

Spieße Putenbrust in Würfel schneiden und in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat würzen und gut durchmischen. Die Fleischwürfel auf die vier Spieße stecken. Die Baconscheiben um die Spieße wickeln und fixieren. Die Spieße in einer Pfanne in etwas Olivenöl anbraten, anschließend bei 175°C ca. 10 Minuten backen.