

## Truthahnsaltimbocca auf Bärlauchrisotto mit geschmolzenen Kirschtomaten und Champignons

Zutaten für 4 Personen:

### Truthahn

- ❖ ca. 600 gr. große Truthahnbruststücke
- ❖ 10 Scheiben Rohschinken
- ❖ Salbei
- ❖ Pfeffer und Salz

Truthahnbrust halbieren, flach klopfen, Salbei, Salz und Pfeffer dazugeben, mit den Rohschinken belegen und einrollen. Das Truthahnsaltimbocca in Aluminiumfolie in der Pfanne anbraten. Bei 90C° Hitze 20 Minuten im Ofen garen. Vor dem Servieren in Portionen schneiden.

### Bärlauchrisotto

- ❖ 45 gr. Butter
- ❖ 50 gr. Zwiebel
- ❖ 350 gr. Rundkornreis
- ❖ 100 ml Weißwein
- ❖ 1 l Geflügelsuppe
- ❖ 250 gr. Bärlauchpesto
- ❖ Pfeffer und Salz

Die gehackten Zwiebeln in Butter andüsten, Reis dazugeben und goldbraun werden lassen. Mit Wein löschen und die heiße Geflügelsuppe aufgießen. Bei ständigen Rühren den Reis bissfest werden lassen, Bärlauchpesto dazugeben und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

