

# Pute Puttanesca

## Zutaten

Eine Oberkeule  
von Hartmanns Putenhof

- 1 Zwiebel
- 2 Eßl. Kapern
- 100g schwarze Oliven
- 4 Sardellen
- 1 Dose Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- Honig, Balsamico di Modena,  
Salz, Pfeffer, Majoran
- Olivenöl

  
**Hartmanns**  
Putenhof

## Zubereitung

Die Oberkeule in einer heißen Pfanne auf der Hautseite mit etwas Olivenöl scharf anbraten. Anschließend die fein gehackte Zwiebel, die Kapern, die Oliven, die Sardellen und die gehackte Knoblauchzehe hinzugeben und mit anbraten. Die Oberkeule wenden, etwas Honig darüber geben und karamelisieren lassen, mit einem kräftigen Schuss Balsamico ablöschen und einreduzieren lassen. Anschließend eine Dose ganzer Tomaten und etwas Olivenöl hinzugeben und im Backofen bei 120°C für 45 Minuten garen lassen. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken.

*Guten Appetit*

## Als Beilage empfehlen wir

Spaghetti

### **...noch ein paar Tipps**

Für mehr Soße (besonders zu Spaghetti) einfach eine zweite Dose Tomaten hinzugeben und abschmecken.

### **Für eine Variante mit Putenbrust**

Einfach unsere Putenschnitzel salzen, pfeffern und in Mehl wenden. Kurz scharf in Olivenöl anbraten und aus der Pfanne nehmen. In dieser Pfanne dann die Soße ansetzen und zum Garen im Backofen die Schnitzel wieder hinzugeben.

Bei 100°C für ca. 15 Minuten im Backofen ziehen lassen.