



Putenfilet mit Süßkartoffel-Polenta und Waldviertler  
Selchkäse



*Zutaten für 4 Personen*

**Für das Püree:**

1kg Süßkartoffeln, geschält und gewürfelt  
1 kleine Zwiebel(n), fein gewürfelt  
Butter

**Für die Polenta:**

400 ml Wasser  
400 ml Schafmilch  
200 g Polenta, grob  
Meersalz  
Pfeffer, schwarzer  
50g Salbei  
Waldvierter Selchkäse, gerieben, ca.10 g

800g Putenfilet



### *Zubereitung*

Zwiebel und Süßkartoffel-Würfel in Butter anschwitzen und weich garen – am besten mit Deckel auf dem Topf. Ein paar Würfel für Dekoration beiseitelegen und vor dem Anrichten scharf anbraten. Die restlichen Süßkartoffel-Würfel pürieren und beiseite stellen.

Wasser und Schafmilch, Salbei geschnitten und Polenta unter ständigem Rühren mit Schneebesen einrühren, aufkochen lassen und bei wenig Hitze ausquellen lassen (Packungsbeilage beachten, das kann zwischen 15 bis 25 Minuten dauern). Immer wieder umrühren um ein Anbrennen zu vermeiden. Danach das Süßkartoffelpüree hinzufügen.

Nach Belieben würzig oder mild abschmecken und 5 g geriebenen Waldviertler Selchkäse einrühren.

Putenfilet mit Salz und Pfeffer würzen und anbraten.

Das fertige Gericht mit dem Rest vom Waldviertler Selchkäse (ca. 5 g) bestreuen!

**Zubereitungszeit:** ca. 45 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

*Guten Appetit* 😊