

Französische Putenröllchen



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Paprika, gelb	1 Stk.
Frischkäse / Doppelrahmfrischkäse	100 g
Schinken	4 Scheibe(n)
Putenschnitzel	4 Stk.
Tagliatelle	300 g
Zucchini	1 Stk.
Speiseöl / Öl	1 Esslöffel
Tomaten / Paradeiser	1 Dose(n) / Becher

Zubereitung:

Die Putenschnitzel salzen, pfeffern und mit Schinken belegen. Anschließend mit Frischkäse bestreichen, aufrollen und mit Zahnstochern fixieren.

Weiters die Putenröllchen in einer Pfanne mit Öl anbraten. In der Zwischenzeit die Zucchini würfeln und den Paprika in Rauten schneiden. Diese beiden Gemüse zusammen mit den Tomaten in eine Pfanne/einen Topf geben und die Tomaten leicht zerdrücken und bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Tagliatelle garen.

Nach abgelaufener Zeit die Putenröllchen aus der Pfanne nehmen und zusammen mit den Tagliatelle und dem Letscho servieren.

Guten Appetit!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1226-Franzoesische-Putenroellchen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at