

Schinken-Käse Roulade mit Pilzragout



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Suppenwürze / Suppengewürz / Brühsgranulat	1 Esslöffel
Schinken	4 Scheibe(n)
Käse	4 Scheibe(n)
Salz und Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Champignons	500 g
Zwiebeln	1 Stk.
Leitungswasser / Stilles Wasser	1/8 Liter
Weißwein	1/8 Liter
Butter	Etwas / nach Bedarf
Putenschnitzel	4 Stk.
Getrockneter Rosmarin	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Die Putenschnitzel salzen, pfeffern und mit je einer Scheibe Schinken und Käse belegen. Danach zusammenrollen und mit einem Zahnstocher feststecken. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Rouladen auf allen Seiten bei hoher Hitze scharf anbraten bis sie eine gute Farbe haben. Anschließend im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad fertigbacken.

Die Champignons putzen und klein schneiden, ebenso die Zwiebel. Beides in der Pfanne anbraten, und mit Weißwein ablöschen. Etwas Wasser zugeben und unter oftmaligem Umrühren gut einreduzieren lassen. Mit Suppenwürze, Rosmarin, Salz und Pfeffer würzen.

Die Rouladen aus dem Backofen nehmen und gemeinsam mit dem Pilzragout anrichten. Als Beilage eignen sich beispielsweise Kroketten.

Gutes Gelingen!

Gutes Gelingen wünscht

