

Natur-Putenrouladen



Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|---------------------------|---------------------|
| Salz | Etwas / nach Bedarf |
| Schmelzkäse | 2 Scheibe(n) |
| Schinken | 2 Scheibe(n) |
| Putenschnitzel | 2 Stk. |
| Margarine / Thea | 1 EL (Esslöffel) |
| Frisch gemahlener Pfeffer | Etwas / nach Bedarf |

Zubereitung:

Die Putenschnitzel vorsichtig dünn klopfen,
salzen, pfeffern,
mit Schinken und Käse belegen,
eindreihen,
mit Rouladennadeln oder Zahnstocher zusammenstecken,
Fett in der Pfanne erhitzen,
Rouladen langsam und lange braten, damit sie auch innen gut durch werden,
mit Buttergemüse oder Reis servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-674-Natur-Putenrouladen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at