

Überbackene Gemüse-Putenrouladen



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Kräuter-Frischkäse	Etwas / nach Bedarf
Paprika, grün	1 Stk.
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Scharfer Senf	Etwas / nach Bedarf
Putenbrustfilet / Putenfilet	4 Stk.
Frühlingszwiebeln / Lauchzwiebeln	1 Stk.
Tomatenketchup	Etwas / nach Bedarf
Roher Schinken / Schwarzwälder Schinken	4 Scheibe(n)
Karotten / Möhren	1 Stk.
Käse	4 Scheibe(n)

Zubereitung:

Die Putenschnitzel salzen, pfeffern, mit Senf und Ketchup bestreichen, mit Putenwurst belegen, etwas Frischkäse draufstreichen. Karotten, (Frühlings)zwiebel und grünen Paprika in Streifen schneiden; jedes Schnitzel damit belegen, einrollen und mit einem Zahnstocher feststecken. Die Schnitzel in etwas Mehl wenden und in Fett von allen Seiten anbraten. Dann in eine feuerfeste Form legen, mit Suppe oder Wasser etwas aufgießen und im Backrohr dünsten. Kurz vor dem Servieren mit Käsestreifen belegen und überbacken bis der Käse schmilzt.

Gutes Gelingen!

Rezept und Fotos mit freundlicher Unterstützung von Paulaner Pfarrhaus

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-988-Ueberbackene-Gemuese-Putenrouladen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at