

Putenröllchen mit Kräuterfüllung

Fleisch-Gerichte » Puten » Puten-Rouladen

Zutaten (4 Personen)

- » 4 Putenschnitzel
- » 2 Knoblauchzehe(n)
- » 4 EL Parmesan
- » 4 EL Saure Sahne
- » 2 TL Estragon
- » 2 TL Basilikum
- » 2 TL Senf
- » Salz & Pfeffer
- » 2 TL Öl
- » 250ml Instant-Gemüse-Brühe
- » 1/2 Bd. Petersilie

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Schnitzel abbrausen, trockentupfen und flach klopfen. Knoblauch abziehen, hacken. Mit Parmesan, 2EL Sauerrahm, Estragon, Basilikum, Senf, Salz und Pfeffer verrühren. Schnitzel damit bestreichen, aufrollen und feststecken.

2. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Putenröllchen darin rundum kräftig anbraten. Die Brühe angießen, zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 20min garen.

3. Röllchen aus der Pfanne nehmen, warm stellen. Übrigen Sauerrahm in den Fond rühren, nicht mehr kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Putenröllchen halbieren, auf vier Tellern anrichten und mit der Soße servieren. Petersilie abbrausen, trockenschütteln, hacken und über die Röllchen streuen.

Dazu nach Wunsch Bandnudeln servieren.

Nährwerte: 240kcal/E36g/F10g/KH2g pro Portion

angelegt am: 16.11.2003

Rezept-Nr: 701

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke