

Putenröllchen mit Mozzarella und Nudeln

Fleisch-Gerichte » Puten » Puten-Rouladen

Zutaten (4 Personen)

- » 8 kl., dünne Putenschnitzel
- » Salz & Pfeffer
- » 4 Scheiben Parmaschinken
- » 150g Mozzarella
- » 2 Knoblauchzehe(n)
- » 2 TL geh. Rosmarin
- » 2 TL geh. Thymian
- » 3 EL Olivenöl
- » 150ml Weißwein
- » 200ml Instant-Hühner-Brühe
- » 400g Bandnudeln
- » 300g Tomate(n)
- » 2 EL Butter/Margarine
- » 1 EL geh. Petersilie

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Schnitzel abbrausen, trockentupfen, salzen und pfeffern. Den Schinken fein hacken. Mozzarella in dünne Streifen schneiden. Knoblauch abziehen, fein hacken. Schinken, Mozzarella, Knoblauch, Rosmarin und Thymian mischen, auf den Schnitzeln verteilen. Fleisch aufrollen und mit Holzspießchen fixieren.

2. Das Olivenöl in einem Bräter erhitzen. Die Rouladen darin von allen Seiten goldbraun anbraten. Wein und Brühe angießen. Die Rouladen zugedeckt ca. 20min schmoren.

3. In der Zwischenzeit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Bandnudeln darin nach Packungsangabe bissfest garen. Die Tomaten waschen, putzen, entkernen und in feine Würfel schneiden.

4. Nudeln abgießen. Die Butter in einem Topf zerlassen. Die Tomaten kurz darin andünsten. Die Nudeln dazugeben und in der Tomatenbutter schwenken. Die Petersilie unterheben.

5. Die Rouladen aus der Soße nehmen und warm stellen. Die Soße etwas einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rouladen mit Nudeln und der Soße anrichten. Evtl. mit Basilikum garnieren.

Nährwerte: 770kcal/E64g/F22g/KH70g pro Portion

angelegt am: 02.02.2004

Rezept-Nr: 931

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