

Putenröllchen mit Frischkäsefüllung

Fleisch-Gerichte » Puten » Puten-Rouladen

Zutaten (4 Personen)

- » 4 dünne Putenschnitzel
- » Salz & Pfeffer
- » 4 Scheiben Schinkenspeck
- » 200g Frischkäse (Doppelrahm)
- » 1 EL Senf
- » 1 TL Liebstöckel
- » 1 gelbe Paprika
- » 1 rote Paprika
- » 2 Stangen Staudensellerie
- » 2-3 EL Öl
- » 125ml Weißwein
- » 1 EL Mehl
- » 1 EL Tomatenmark

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Putenschnitzel abbrausen, trockentupfen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Auf jedes Schnitzel eine Scheibe Schinkenspeck legen.

2. Frischkäse mit Senf und Liebstöckel verrühren. Salzen und pfeffern. Schnitzel mit der Hälfte der Frischkäsemasse bestreichen. Den Rest der Masse für die Soße beiseite stellen.

3. Paprika abbrausen, putzen, entkernen und in Streifen teilen. Sellerie waschen, putzen, in 1cm breite Stücke schneiden. Einige Paprikastreifen auf den Schnitzeln verteilen. Aufrollen und feststecken.

4. Das Öl in einem Bräter erhitzen und die Putenrouladen darin rundherum goldbraun anbraten. Mit Wein ablöschen. Zugedeckt ca. 20min schmoren. Die übrigen Paprikastreifen und den Sellerie ca. 10min vor Ende der Garzeit zufügen.

5. Mehl mit Tomatenmark und 3EL kaltem Wasser verrühren. Den Bratenfond damit binden. Die übrige Frischkäsemasse einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rouladen mit der Soße und evtl. mit Bandnudeln anrichten. Nach Wunsch mit Kräutern garnieren.

Nährwerte: 460kcal/E57g/F20g/KH7g pro Portion

angelegt am: 02.02.2004

Rezept-Nr: 937

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