



PUTEN-KRÄUTER-ROLLEN

Zutaten für 4 Personen:

4	große Putenschnitzel
50 g	roher Schinken
200 g	Schafskäse
3 EL	gehackte Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Kresse)
1	Ei
	Salz
	Pfeffer
	Paprika
ca. 4 EL	Rapsöl
4	mittelgroße Tomaten
4-8 Scheiben	Toastbrot
etwas	Rucolasalat

Zubereitung:

1. Die Putenschnitzel dünn klopfen, Fett und Sehnen wegschneiden.
2. Die Schnitzel mit den Schinkenscheiben belegen.
3. Den Schafskäse mit einer Gabel zerdrücken und mit dem Ei, den gehackten Kräutern und Gewürzen vermischen.
4. Auf die Schnitzel streichen und diese zu Rollen formen. Mit Küchengarn rund binden oder mit Holzspießchen zusammen stecken.
5. In einer Pfanne im heißen Öl rundherum anbraten. Dann bei geschlossener Pfanne in ca. 15 Minuten durchgaren. Abkühlen lassen.
6. Die Rollen in 4-5 Scheiben schneiden.
7. Aus dem Toastbrot Kreise ausstechen (ca. Größe der Putenrollen Durchmesser) und im Backofen goldbraun toasten. Eventuell mit etwas Butter bestreichen.
8. Die Tomaten in Scheiben schneiden und die Toastscheiben jeweils mit einer Tomaten- und einer Putenrollen-Scheibe belegen.
9. Mit Rucola-Blättern dekoriert servieren.



Zu diesem Rezept empfehlen wir:

Rotkäppchen Qualitätswein Dornfelder Rosé Halbtrocken
