

PUTEN-KRÄUTER-ROLLEN

Zutaten für 4 Personen: Zubereitung:

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

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.



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#) [⚙️ mehr](#)

Alles akzeptieren

Diese Website wurde mit toujou gebaut



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#) [⚙️ mehr](#)

Alles akzeptieren