



# MEDITERRAN GEFÜLLTE PUTENRÖLLCHEN MIT PARMESANSAUCE



## QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**8** Putenschnitzel à 80 g

Salz und Pfeffer

**4 EL** Olivenöl, zum Anbraten

## FÜR DIE FÜLLUNG

**125 g** , ungekühlt

**50 g** Pinienkerne, zerstoßen

**1** Fleischtomaten, gewürfelt

**20 g** Rucola, fein gehackt

**1 EL** Sbrinz, gerieben

Salz und Pfeffer

## FÜR DIE SAUCE

**250 g**

**1 Liter** Weisswein, trocken

**100 ml** Klare Hühnerbouillon

**100 g** Sbrinz, gerieben

Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Putenschnitzel klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Für die Füllung: alle Zutaten gut vermischen.
4. Füllung auf die Schnitzel streichen, von der schmalen Seite her einrollen und an den Enden mit Zahnstocher fixieren.
5. Putenröllchen in Öl anbraten, in eine feuerfeste Form legen und im vorgeheizten Backofen ca.10 Minuten braten.
6. Für die Sauce den Bratensatz mit Weisswein ablöschen und mit Hühnerbouillon aufgiessen. QimiQ Saucenbasis und Parmesan einrühren, würzen und aufkochen.
7. Putenröllchen mit der Sauce anrichten und servieren.