



MEDITERRAN GEFÜLLTE PUTENRÖLLCHEN MIT PARMESANSAUCE



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

10 Pouletschnitzel à 150 g

Salz und Pfeffer

20 ml Olivenöl, zum Anbraten

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g

100 g Pinienkerne, gemahlen

80 g Sbrinz, gerieben

100 g Fleischtomaten, gewürfelt

40 g Rucola, gehackt

Salz und Pfeffer

FÜR DIE SAUCE

600 g

250 ml Weisswein, trocken

125 ml Klare Hühnerbouillon

200 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.