



MEDITERRAN GEFÜLLTE PUTENRÖLLCHEN MIT PARMESANSAUCE



QimiQ AVANTAGES

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



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

8 Putenschnitzel à 80 g

Sel et poivre

4 cs Huile d'olive, zum Anbraten

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g , non réfrigéré

50 g Pinienkerne,

1 Fleischtomaten_Tomates charnue , coupé en dés

20 g Roquette, finement hachées

1 cs Sbrinz, râpée

Sel et poivre

FÜR DIE SAUCE

250 g

1 Liter Weißwein, trocken

100 ml Fond de poulet

100 g Sbrinz, râpée

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Putenschnitzel klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Für die Füllung: Alle Zutaten zusammen gut vermischen und abschmecken.
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: Bratensatz mit Weißwein ablöschen und mit Hühnersuppe aufgießen. QimiQ Sahne-Basis und Parmesan einrühren, würzen und aufkochen.
7. Putenröllchen mit der Sauce anrichten und servieren.