



MEDITERRAN GEFÜLLTE PUTENRÖLLCHEN MIT PARMESANSAUCE



QimiQ AVANTAGES

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



15



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

10

Sel et poivre

20 ml Huile d'olive, zum Anbraten

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g

100 g Pinienkerne, moulues

80 g Sbrinz, râpée

100 g Fleischtomaten_Tomates charnue , coupé en dés

40 g Roquette, haché

Sel et poivre

FÜR DIE SAUCE

600 g

250 ml Weißwein, trocken

125 ml Fond de poulet

200 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.
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.