



# 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** Putenschnitzel à 150 g

Salz und Pfeffer

**20 ml** Olivenöl, zum Anbraten

## FÜR DIE FÜLLUNG

**250 g** QimiQ Sahne-Basis

**100 g** Pinienkerne, gemahlen

**80 g** Parmesan, gerieben

**100 g** Fleischtomaten, gewürfelt

**40 g** Rucola, gehackt

Salz und Pfeffer

## FÜR DIE SAUCE

**600 g** QimiQ Sahne-Basis

**250 ml** Weißwein, trocken

**125 ml** Klare Hühnersuppe

**200 g** Parmesan, 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 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.