



MEDITERRAN GEFÜLLTE PUTENRÖLLCHEN MIT PARMESANSAUCE



QimiQ AVANTAGES

- Consistance onctueuse en un tour de main
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

8 Putenschnitzel à 80 g
Sel et poivre

4 cs Huile d'olive, pour cuisson

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g QimiQ Sauce Base, non réfrigéré

50 g Pignons, concassées

1 Tomates charnue, coupé en dés

20 g Roquette, finement hachées

1 cs Parmesan, râpée
Sel et poivre

FÜR DIE SAUCE

250 g QimiQ Sauce Base

1 litre Vin blanc sec

100 ml Fond de poulet

100 g Parmesan, 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.