



# 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 10 PORTIONS

**10** Escalope(s) de dinde à 150 g  
Sel et poivre

**20 ml** Huile d'olive, pour cuisson

## FÜR DIE FÜLLUNG

**250 g** QimiQ Sauce Base

**100 g** Pignons, moulues

**80 g** Parmesan, râpée

**100 g** Tomates charnue, coupé en dés

**40 g** Roquette, haché

Sel et poivre

## FÜR DIE SAUCE

**600 g** QimiQ Sauce Base

**250 ml** Vin blanc sec

**125 ml** Fond de poulet

**200 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.
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.