



# MEDITERRAN GEFÜLLTE PUTENRÖLLCHEN MIT PARMESANSAUCE



## QimiQ VANTAGGI

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



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 4

8 Putenschnitzel à 80 g

Sale i pepe

4 Olio d'oliva,

## FÜR DIE FÜLLUNG

125 g QimiQ Sauce Base,

50 g Pinoli,

1 Pomodori da insalata,

20 g Rucola,

1 Parmigiano,

Sale i pepe

## FÜR DIE SAUCE

250 g QimiQ Sauce Base

1 Vino bianco secco

100 Fondo di pollo

100 g Parmigiano,

Sale i pepe

## PREPARAZIONE

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.