



MEDITERRAN GEFÜLLTE PUTENRÖLLCHEN MIT PARMESANSAUCE



QimiQ VANTAGGI

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



15



semplicement

INGREDIENTI PER 10

10 Scaloppina di tacchino di 150 g

Sale i pepe

20 Olio d'oliva,

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g QimiQ Sauce Base

100 g Pinoli,

80 g Parmigiano,

100 g Pomodori da insalata,

40 g Rucola,

Sale i pepe

FÜR DIE SAUCE

600 g QimiQ Sauce Base

250 Vino bianco secco

125 Fondo di pollo

200 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.
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.