



Puten Rouladen

Zutaten

- 4 Schnitzel von der Pute
- 1 EL Tomatenmark
- 2 EL Balsamico
- Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 8 Tomaten
- 1 Stange Porree
- 2 Karotten
- Oregano
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Die Schnitzel in eine Plastikfolie geben und breiter auseinander klopfen. Die plattierten Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Außerdem mit Tomatenmark bestreichen.
2. Karotten mit einer Reibe zerkleinern und Porree in Streifen schneiden. Beides vermengen und die Hälfte davon auf das vorbereitete Putenfleisch geben. Danach schön eng aufrollen.
3. Mit zwei Schaschlikspießen alle vier Rouladen gleichzeitig aufspießen und mit Salz und Pfeffer verfeinern.
4. Anschließend Öl in einer Pfanne erhitzen und die Rouladen von beiden Seiten goldbraun anbraten. Zwiebel in der Zeit in kleine Stücke schneiden und die Tomate würfeln. Nun die Rouladen wieder aus der Pfannen nehmen und die Zwiebel in der heißen Pfanne anbraten. Die Hitze dabei reduzieren.
5. Sobald die Zwiebeln glasig werden, das restliche Gemüse mit in die Pfanne geben. Zudem Oregano, Salz und Pfeffer hinzufügen. Zum Schluss die Tomaten sowie Balsamico hinein geben.
6. Rouladen mit in die Pfanne legen und in das Gemüse drücken. Mit abmontiertem Griff bei 190 Grad für 30 Minuten in den Backofen.. Danach servieren und genießen.



Die besten
Rezepte von:

CALLEKOCHT
mas REZEPTE

