

Rezeptvorschlag

Putenröllchen mit Paprikagemüse

Zutaten für 6 Portionen:

- 6 Stück Putenschnitzel (ca. 750 g)
- 6 Scheiben Speck
- 100 ml Buttermilch
- 400 ml Geflügelfond
- 135 g Pesto rot
- 250 g Bandnudeln
- 1 Zwiebel, 2 Paprika rot, 4 EL Butter und 2 Stiele Salbei

Zwiebel schälen und in feine Spalten schneiden. Paprika waschen, putzen und in Streifen schneiden. Salbeiblätter waschen und trocken tupfen. Schnitzel trocken tupfen, auf einer Seite mit rotem Pesto bestreichen, mit 1 Scheibe Speck belegen, aufrollen und mit einem Holzspieß feststecken. Röllchen scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen, salzen und pfeffern. In derselben Pfanne Zwiebel und Paprika kurz anbraten, mit Geflügelfond ablöschen. Putenröllchen und Salbei in die Soße geben und ca. 10 Min. köcheln lassen, bis die Röllchen gar sind (evtl. Schnittprobe). Salbeiblätter aus der Soße nehmen, Soße abschmecken, ggf. andicken und mit der Buttermilch verfeinern (Achtung: die Soße sollte nicht mehr kochen, sonst bilden sich Flöckchen). Dazu schmecken Bandnudeln. Guten Appetit!