

## Putenrouladen mit Tomatenfüllung und Mangold

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

40  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Personen

4 Putenschnitzel  
 250 g getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt)  
 1 Bund Mangold (ca. 500 g)  
 140 g Ricotta  
 1 Ei  
 2 Esslöffel Parmesan, frisch gerieben  
 2 Esslöffel Paniermehl  
 2 Esslöffel Basilikum, fein gehackt  
 1 Muskatnuss, frisch gerieben  
 150 ml trockener Wermut (z.B. Noilly Prat)  
 150 ml Geflügelfond  
 4 Esslöffel Crème fraîche  
 1 Gemüsezwiebel  
 2 Knoblauchzehen, fein gehackt  
 Butter (zum Anbraten)  
 Salz, Pfeffer

### Benötigtes Zubehör

Frischhaltefolie  
 Zahnstocher

Wenn dir Rinderrouladen zu mächtig und Kohlrrouladen zu klassisch sind, können dich diese zarten Putenrouladen sicherlich glücklich machen. Die Füllung aus getrockneten

Tomaten verpasst den Röllchen eine würzige Note. Ein wenig Mangold aus der Pfanne darf sich als milde Beilage dazugesellen.

- 1 -

Die Putenschnitzel zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie legen und mit einem Fleischklopper (oder einem Nudelholz) plattieren (ca. 0,5 cm dick). Mit Salz und Pfeffer würzen.

- 2 -

Die getrockneten Tomaten mit einem Stabmixer pürieren. In eine Schüssel geben und mit Ricotta, dem verquirlten Ei, Parmesan, Paniermehl, Basilikum und Muskatnuss vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 3 -

Die Putenschnitzel mit je 1-2 EL der Tomatencreme bestreichen. Einrollen und mit Zahnstochern fixieren.

- 4 -

Rouladen in etwas Butter kurz von beiden Seiten in einer Pfanne (oder einem Schmortopf) anbraten. Mit Wermut und Geflügelfond ablöschen und bei geschlossenem Deckel ca. 20 Minuten in der Flüssigkeit köcheln lassen.

- 5 -

Rouladen aus der Pfanne nehmen und warmhalten. Crème fraîche in den Sud geben, unterrühren und weiter einreduzieren, bis die Sauce die gewünschte Konsistenz hat.

- 6 -

## Putenrouladen mit Tomatenfüllung und Mangold

Mangoldblätter von den Stielen lösen und grob in Streifen schneiden. In einer zweiten Pfanne etwas Butter erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Knoblauch hinzugeben und kurz mit andünsten. Zuletzt die Mangoldblätter in die Pfanne geben und für ca. 2-3 Minuten anbraten.

- 7 -

Rouladen in Scheiben schneiden und zusammen mit Mangold auf Teller verteilen. Sauce darüberträufeln.