

Putenröllchen mit Tomaten bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4-6 Putenrouladen oder flache Schnitzel, 250 gr Champignons, 2 Zucchini, 300 gr Serrano- oder anderen dünnen geräucherten Schinken, 250 gr Cocktail-Tomaten, 2-3 Becher Sahne, 2 Beutel Mozzarella-Käse, 2-3 Eier, Weißwein, Paprika.

Die Vorbereitungen:

Putenschnitzel flach klopfen oder vom Metzger als Roulade schneiden lassen. Pilze putzen u. in Scheiben schneiden. Tomaten waschen u. die größeren halbieren. Die Zucchini mit dem Gemüseschäler längs in Scheiben schneiden. Den Mozzarella ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.

Die Zubereitung:

Die Putenrouladen salzen u. pfeffern. Jeweils eine Scheibe Schinken, Zucchini u. eine Scheibe Mozzarella darauf legen, aufrollen u. entweder zusammenbinden oder mit Zahnstocher feststecken. Die Röllchen in heißen Öl anbraten, Champignons dazugeben u. kurz mitschmoren. Mit Paprika, Salz u. Pfeffer nochmals würzen. Dann die Tomaten dazu u. das Ganze mit Weißwein u. Sahne ablöschen. Ca. 8 Minuten köcheln lassen. Das Eigelb trennen, Topf vom Herd nehmen u. die Sosse mit dem Eigelb legieren (darf nicht mehr kochen).

Dazu paßt: Nudeln, Spätzle oder Kroketten