

Putenroulade mit Tomaten und Paprika

Zutaten

4-5	Putenschnitzel (ca. 500 g)
200 g	Frischkäse mit Kräutern
4-5 Scheiben	gekochter Schinken
5	Paprikaschoten
1 Dose	Tomaten, gestückelt
	Salz
	Pfeffer
	Paprika, edelsüß
1-2 EL	Olivenöl
2 Zehen	Knoblauch gehackt
	frische Petersilie



Zubereitung

Die Putenschnitzel vorsichtig flachklopfen (flachdrücken), salzen, pfeffern, mit dem zerdrückten Knoblauch und Paprika einreiben und mit dem Frischkäse bestreichen. Paprikaschoten putzen, waschen, in feine Streifen schneiden und einige Streifen darauf verteilen. Jeweils mit einer Scheibe Schinken belegen, fest einrollen und mit Zahnstochern fixieren.

Die Fleischrollen im heißen Öl rundherum kurz anbraten und die restlichen Paprikastreifen und die Tomatenstücke samt Soße darüber verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei ca. 180 Grad Umluft ca. 20 Minuten garen. Die Rouladen zwischendurch drehen. Mit der frischen Petersilie garnieren und servieren.

Dazu passen Bratkartoffeln oder einfach ein frisches Bagett.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen das Team der Metzgerei Schreyegg.



Machen Sie Ihren Lieben eine Freude und verschenken Sie zu Weihnachten einen Gutschein aus Ihrer Metzgerei.

