Putenröllchen mit einer Frischkäse – Broccoli Füllung und Pasta

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 45m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Raffiniert, abwechslungsreiche Alltagsküche, leicht gesund und preiswert

Zutaten

- Für die Putenröllchen:
- 8 Stück Putenbrustschnitzel à 70 g – 75 g, geklopft, 2 Stück p. P.
- (Geht auch mit frischer Hähnchenbrust)
- 50 – 60 g Frischkäse (Gervais oder Philadelphia)
- 1 großes Stück frischer Broccoli, geputzt, gewaschen, in Röschen geschnitten
- 1 El gehackte Walnusskerne
- Etwas Butterschmalz
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Für den Ansatz:
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 Becher Crème fraiche
- 50 ml trockener Weißwein
- 1 Gläschen helle Geflügelbrühe aus dem Supermarkt
- 1 El Mehl
- Etwas Zitronensaft – und Abrieb
- Etwas gemahlener Chili

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Die Vorbereitungen.

Schritt3

Zunächst den Broccoli putzen, waschen und in Röschen schneiden. 8 Röschen separat halten und in Salzwasser 2 – 3 min. blanchieren, in kaltem Wasser abkühlen.

Schritt4

Den Rest danach mit den Strünken ebenfalls ca. 5 min. blanchieren, heraus fangen, kurz abkühlen und mit dem Stabmixer pürieren.

Schritt5

Den Frischkäse und die gehackten Walnusskerne unterheben.

Schritt6

Das Füllen:

Schritt7

Die Schnitzel etwas flach drücken oder leicht plattieren, auslegen, würzen und mit der Füllmasse bestreichen.

Schritt8

Jeweils 1 Broccoliröschen ins obere Drittel setzen, die Seiten etwas einschlagen und zusammen rollen.

Schritt9

Auch äußerlich etwas würzen und leicht mit Mehl bestäuben.

Schritt10

In heißem Butterschmalz von allen Seiten anbraten, appetitlich Farbe nehmen lassen, zunächst aus dem Bratentopf nehmen.

Schritt11

Der Ansatz:

Schritt12

Die Zwiebeln im Ansatz glasig anschwitzen und 1 El Mehl verrühren. Mit der Geflügelbrühe, dem Weißwein und Crème fraiche aufgießen, glatt rühren, etwas Zitronensaft und Abrieb, sowie mit ein wenig gemahlenen Chili würzen.

Schritt13

Die Röllchen wieder in die Soße geben und leise etwa 20 min. köcheln lassen: danach prüfen, nachschmecken.

Schritt14

Anrichtevorschlag:

Schritt15

Gern serviere ich die Röllchen mit Pasta oder auch Gnocchi `s.

Tags: bio, edel, farce, pasta, pikant, simpel, warm, zart

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/putenroellchen-mit-einer-frischkaese-broccoli-fuellung-und-pasta/