



Putenbruströllchen mit Schinken

- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Kleiner Aufwand, aber was für ein leckeres Ergebnis !

Zutaten

- 8 dünne Scheiben Putenbrust à 50 - 60g (2 Röllchen p.P.)
- Für die Füllung:
 - 100 g gekochten Hinterschinken
 - 120 g Feta Käse
- Für den Blattspinat:
 - 350 g frischen Blattspinat
 - 2 - 3 Schalotten, gewürfelt
 - 2 Knoblauchzehen, fein geschnitten
 - 1 Bündchen Frühlingslauch, geputzt
 - 2 - 3 junge Möhren
- Etwas Staudensellerie
- 2 - 3 vollreife Tomaten für die Gemüse Tagliatelle
- 1 Dose ganze Tomaten
- 400 g gute Tagliatelle
- Etwas Butter oder Butterschmalz
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Füllung:

Schritt2

Den Spinat putzen, mehrfach waschen, bis er absolut sandfrei ist, auf einem Küchentuch trocknen.

Schritt3

1 - 2 fein geschnittene Schalotten in Butter glasig anschwitzen.

Schritt4

Die Spinatblätter dazu geben, mit Salz, Pfeffer und etwas geriebener Muskatnuss würzen.

Schritt5

Nur kurz 1 - 2 min. garen, „al dente “ lassen, abgießen

Schritt6

Die Putenbrust Schnitzelchen zwischen 2 Küchenfolien dünn klopfen, auslegen, salzen, pfeffern.

Schritt7

Einen guten Esslöffel Spinat, sowie eine Scheibe zugeschnittenen Schinken und ca. 30 g Fetakäse verteilen.

Schritt8

Die Seiten zuerst einschlagen, vorsichtig zusammen rollen und

Schritt9

mit einem Zahnstocher fixieren. Mit Salz und Rosen Paprika würzen, leicht mehlen.

Schritt10

(So lassen sich die Rouladen besser anbraten und es entsteht für die Soße eine gewisse Bindung)

Schritt11

In einem ausreichend großen Bräter mit Butterschmalz von allen Seiten anbraten. Zunächst heraus nehmen und zwei gehackte Schalotten in den Bratensatz geben,.

Schritt12

Mit etwas Tomatensaft ablöschen, die Dosentomaten ebenfalls hinzufügen, alles kurz aufkochen lassen. Die Röllchen wieder hineinlegen und ca. 35- 40 min. "sanft köcheln“

Schritt13

lassen.

Schritt14

Schritt15

Die Gemüsetagliatelle:

Schritt16

In der Zwischenzeit den Frühlingslauch, die Möhren und den Staudensellerie putzen, waschen und in dünne Streifen schneiden.

Schritt17

In etwas ausgelassener Butter kurz anschwitzen.

Schritt18

Die „al dente “ gekochten Tagliatelle direkt aus dem Kochwasser dazu geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, zuletzt die Tomatenwürfel unterheben.

Schritt19

Anrichtevorschlag.

Schritt20

Zahnstocher aus den Röllchen entfernen, jedes Röllchen nur

Schritt21

1 mal schräg durchschneiden.(Um das appetitliche Schnittbild sichtbar zu machen)

Schritt22

Auf den bunten Gemüse Tagliatelle anrichten, und die Tomatensoße angießen, mit einigen frischen Basilikumblättern garnieren.

Tags: bunt, frisch, leicht, pasta, preiswert, schnell, tolle füllung

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/putenbrustroellchen-mit-schinken/>