

Rezept

# Gedämpfte Putenröllchen

Ein Rezept von Gedämpfte Putenröllchen, am 12.06.2026

## Zutaten

<b>12</b> Blätter Romanasalat	Salz
<b>4</b> dünne Putenschnitzel (je etwa 160 g)	Pfeffer
1/2 Bund Petersilie	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>1</b> kleine rote Paprikaschote	<b>75 g</b> Gorgonzola
<b>100 g</b> Doppelrahm-Frischkäse	Dämpfeinsatz

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

## Zubereitung

1. Salat waschen, die dicken Rippen flach schneiden. Blätter in kochendem Salzwasser 1 Min. blanchieren, abschrecken, abtropfen lassen.
2. Putenschnitzel mit dem Handballen flach drücken, jeweils in 3 Streifen schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie waschen und trockenschütteln, Blättchen fein hacken. Knoblauch schälen und durchpressen. Paprika waschen, halbieren, putzen und klein würfeln.
3. Gorgonzola mit einer Gabel zerdrücken, mit Frischkäse verrühren. Petersilie, Knoblauch und Paprika untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Putenschnitzel damit bestreichen, aufrollen und jeweils in 1 Salatblatt wickeln. Nebeneinander in den Dämpfeinsatz legen. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen, Putenröllchen darüber stellen und zugedeckt 10 Min. dämpfen.