Rezept

Gefüllte Putenröllchen in Tomatensauce

Ein Rezept von Gefüllte Putenröllchen in Tomatensauce, am 11.11.2026

Zutaten

300 g	aufgetauter TK-Blattspinat
300 g	Kürbis (geputzt gewogen)
2	Zwiebeln
4 EL	Butter
	Salz
6 EL	Olivenöl
	Holzzahnstocher zum Feststecken
8	Putenschnitzel (je ca. 100 g)
600 g	vollreife Tomaten
5	Knoblauchzehen
6 EL	frisch geriebener Parmesan
	Pfeffer
4 EL	gehacktes Basilikum

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal

Zubereitung

1. Den Spinat gut auspressen. Die Schnitzel zwischen 2 Klarsichtfolien sehr flach und groß klopfen. Den Kürbis fein raspeln. Die Tomaten überbrühen, häuten und würfeln. Zwiebeln und Knoblauch schälen und hacken.

2. 2 EL Butter erhitzen, Zwiebeln und die Hälfte des Knoblauchs darin glasig dünsten. Spinat und Kürbis dazugeben, 5 Min. mitdünsten. Vom Herd nehmen, 2 EL Parmesan untermischen, salzen und pfeffern. Auf den Schnitzeln verteilen, aufrollen und mit Zahnstochern feststecken. Die restliche Butter erhitzen, die Röllchen darin 4 Min. von allen Seiten anbraten. Beiseite stellen.

3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Restlichen Knoblauch im Olivenöl andünsten, Tomaten dazugeben, 5 Min. mitdünsten, salzen, pfeffern, Basilikum unterrühren. In eine feuerfeste Form füllen, die Röllchen darauf verteilen. Im Ofen (unten, Umluft 160°) 35 Min. backen. Mit restlichem Parmesan bestreuen. Dazu schmecken Nudeln, Reis oder frisches Weißbrot.