

## Rezept

# Gefüllte Putenröllchen in Tomatensauce

Ein Rezept von Gefüllte Putenröllchen in Tomatensauce, am 01.10.2023

## Zutaten

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

## 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.