

Rezept

Gefüllte Putenröllchen in Tomatensauce

Ein Rezept von Gefüllte Putenröllchen in Tomatensauce, am 19.04.2024

Zutaten

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