Rezept

Gefüllte Putenröllchen mit Schafkäse und Räucherspeck

Ein Rezept von Gefüllte Putenröllchen mit Schafkäse und Räucherspeck, am 12.10.2024

Zutaten

- **4** Putenschnitzel (je 200 g)
- **3** Knoblauchzehen
- Salz
- Cayennepfeffer
- **2** Zwiebeln
- **8** dünne Scheiben Räucherspeck (etwa 100 g)
- **100 g** Crème fraîche
- **1 Bund** frische gemischte Kräuter
- **8 EL** Öl
- Pfeffer
- **2** Dosen geschälte Tomaten (je 800 g)
- **1** 1/2 TL Zucker
- **200 g** Schafkäse
- Holzspießchen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 825 kcal

Zubereitung

1. Den Römertopf® wässern. Die Schnitzel flach klopfen, halbieren. Kräuter waschen, fein hacken. Knoblauch schälen und durchpressen. Beides mit 6 EL Öl verrühren, mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Die Schnitzel damit bestreichen und zusammenklappen.

2. Tomaten abtropfen lassen und grob zerteilen. Zwiebeln schälen und würfeln. Restliches Öl in einem Topf erhitzen, die Zwiebeln andünsten. Tomaten dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Zucker pikant abschmecken.

3. Die Fleischscheiben aufklappen, mit je 1 Speckscheibe belegen. Schafkäse dünn aufschneiden und darauf verteilen. Zu Rouladen aufrollen und mit Holzspießchen feststecken.

4. Tomatensauce in den Römertopf® füllen, die Putenröllchen hineinlegen. Die Form schließen und im Ofen bei 220° (Umluft 200°) 1 Std. garen.

5. Den Deckel abnehmen, auf jedes Putenröllchen 1 Klecks Crème fraîche setzen und ohne Deckel in 10 Min. fertig garen.