

## Rezept

# Putenröllchen mit Schinken und Salbei

Ein Rezept von Putenröllchen mit Schinken und Salbei, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>8</b> frische Salbeiblätter	<b>600 g</b> Putenschnitzel
<b>1 EL</b> Mehl	<b>8 Scheiben</b> Schwarzwälder Schinken (200 g)
<b>3 EL</b> Öl	Salz
<b>250 g</b> grüne Bohnen	<b>3 EL</b> Butter

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 500 kcal

## Zubereitung

1. Den Salbei waschen und trocken tupfen. Das Fleisch unter kaltem Wasser abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Mit einem scharfen Messer längs zur Faserrichtung 8 Schnitzel schneiden. Die Schnitzel zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie legen und mit einem Fleischklopfer oder Pfannenboden sehr dünn klopfen. Eine Schnitzelseite mit Mehl bestäuben, Überschuss abklopfen. Die Seiten ohne Mehl jeweils mit Schinken und Salbei belegen.
2. Die Schnitzel wie Rouladen zusammenrollen und mit Zahnstochern feststecken. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Rouladen bei mittlerer Hitze von allen Seiten gleichmäßig dunkelbraun braten und in 12-15 Min. vollständig durchgaren.
3. Inzwischen 800 ml Wasser mit 1 1/2 EL Salz aufkochen lassen. Bohnen putzen, halbieren und im kochenden Wasser in 8-10 Min. weich garen, dann abgießen. Bohnen wieder in den Topf geben, die Butter unterrühren. Bohnen auf vier Tellern verteilen. Die Putenröllchen halbieren und darüber anrichten. Dazu passt ein Burgunder.