

## Rezept

# Putenröllchen mit getrockneten Tomaten

Ein Rezept von Putenröllchen mit getrockneten Tomaten, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>2</b> dünne Putenschnitzel (je ca. 80 g)		Salz
Pfeffer	<b>1/2 TL</b>	getrockneter Thymian
<b>3</b> getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt) + 2 EL Tomateneinlegeöl	<b>1/4 Kugel</b>	Mozzarella (ca. 30 g)
<b>1</b> gestrichener TL Mehl	<b>100 ml</b>	Kalbs- oder Geflügelfond (aus dem Glas)
		Holzspießchen zum Feststecken

## Rezeptinfos

**Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 500 kcal

## Zubereitung

1. Die Putenschnitzel kalt abwaschen, trocken tupfen und zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie flach klopfen. Auf beiden Seiten mit Salz, Pfeffer und getrocknetem Thymian würzen.

---

2. Die Tomaten in Streifen, den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden (Rest Mozzarella in einem Schraubglas mit Wasser bedecken; hält sich im Kühlschrank 2-3 Tage). Die Putenschnitzel mit Tomaten und Mozzarella belegen, dann aufrollen und mit Holzspießchen zusammenstecken.

---

3. Das Tomatenöl in einer kleinen Pfanne erhitzen und die Röllchen darin von allen Seiten insgesamt 3-4 Min. anbraten. Den Fond angießen und die Röllchen 10 Min. bei mittlerer Hitze schmoren lassen, dabei gelegentlich wenden.

---

4. Die Putenröllchen aus der Pfanne nehmen und zugedeckt warm halten. Das Mehl in einer Tasse mit 2 EL kaltem Wasser klümpchenfrei verrühren, gleichmäßig in die Sauce einrühren und diese 2 Min. kochen lassen, bis sie bindet. Mit den Putenröllchen anrichten. Dazu schmecken Bandnudeln.