Rezept

Putenrollbraten

Ein Rezept von Putenrollbraten, am 04.07.2025

Zutaten

- **1** flacheres Stück Putenbrust oder ausgelöste Keule (etwa 800 g, am besten vorbestellen)
- **1 Bund** Rucola
- **1** Ei (Größe M)
- Salz
- **3** rote Paprikaschoten
- 1/4 l trockener Weißwein oder Geflügelbrühe
- **1 Stange** Lauch
- **2** Möhren
- **250 g** Ricotta
- **200 g** Kalbsbrät
- Pfeffer
- **300 g** Zwiebeln

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal

Zubereitung

1. Fleisch als Rollbraten vorbereiten und auf einem Küchenbrett ausbreiten.

2. Gemüse waschen oder schälen, putzen und fein würfeln. Rucola waschen, trockenschütteln und fein hacken.

3. Ricotta mit Ei und Brät gründlich verrühren. Lauch, Möhren und Rucola untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Den Backofen auf 180° vorheizen. Fleisch salzen und pfeffern, Füllung darauf verstreichen. Aufrollen und mit Küchengarn verschnüren.

5. Paprika waschen, halbieren, putzen und in 1 cm breite Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und ebenfalls in Streifen schneiden.

6. Paprika und Zwiebeln mit dem Wein in einer ofenfesten Form mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Braten hineinsetzen. Im Ofen (unten, Umluft 160°) 50 Min. braten.