

## Rezept

# Putenröllchen am Spieß

Ein Rezept von Putenröllchen am Spieß, am 15.01.2025

## Zutaten

<b>4</b> dünne Putenschnitzel (je ca. 175 g)	Salz
Pfeffer	<b>100 g</b> gekochter Schinken (in dünnen Scheiben)
<b>100 g</b> Frühstücksspeck (Bacon)	<b>1 Stängel</b> Salbei
<b>125 g</b> Weißbrot (vom Vortag)	<b>1</b> große Gemüsezwiebel
<b>4 EL</b> Zitronensaft	Zahnstocher
<b>8</b> lange Holzspieße	Olivenöl zum Bestreichen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 465 kcal

## Zubereitung

1. Die Schnitzel auf der Arbeitsfläche auslegen und mit der flachen Seite des Fleischklopfers sehr dünn klopfen. Schnitzel quer halbieren und mit wenig Salz und Pfeffer würzen.
2. Jede Schnitzelhälfte mit 1 passenden Stück Schinken belegen, aufwickeln und in 3 cm dicke Scheiben schneiden, sodass kleine Röllchen entstehen. Jedes Röllchen mit 1 Scheibe Frühstücksspeck (eventuell vorher quer halbieren) umwickeln und mit Zahnstochern fixieren. Abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Die Holzspieße in warmes Wasser legen.
3. Den Grill anheizen. Salbei abbrausen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen. Weißbrot in 3 cm große Würfel schneiden. Die Gemüsezwiebel schälen und vierteln, die Zwiebelschichten auseinanderlösen. Die Holzspieße trocknen, ölen und abwechselnd Zwiebelstücke, Salbeiblätter, Putenröllchen und Weißbrotwürfel aufstecken. Alles gut mit Olivenöl bestreichen.
4. Den Grillrost heiß werden lassen, leicht ölen. Die Spieße auf den Rost legen und bei mittlerer bis starker Hitze 10 - 14 Min. grillen, dabei ab und zu wenden und mit Öl bestreichen. Die fertigen Spieße auf Teller geben und mit Zitronensaft beträufeln.