

Rezept

Putenröllchen mit Stampf aus der Heißluftfritteuse

Ein Rezept von Putenröllchen mit Stampf aus der Heißluftfritteuse, am 27.04.2024

Zutaten

1,2 kg Knollensellerie	Salz
Pfeffer	1 1/2 Dosierlöffel Öl ca. 2 EL (z.B. Wallnussöl)
4 dünne Putenschnitzel (à 100 g)	100 g Frischkäse
8 Salbeiblättchen	50 g Sahne
50 ml Milch	frisch geriebene Muskatnuss
1 EL Butter	1 Bund Kerbel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal, 17 g F, 31 g EW, 8 g KH

Zubereitung

1. Sellerie schälen, putzen und in Stücke schneiden. Diese in den Garbehälter mit eingesetztem Rührarm geben, salzen, pfeffern und mit 1 EL Öl beträufeln. Timer auf eine Gesamtzeit von 40 Min. einstellen. Auf den Button »2 in 1« drücken, bis das Symbol für »Fleisch« erscheint. Timer hier auf 7 Min. einstellen. Gerät starten.
2. Putenschnitzel flach auslegen, mit Frischkäse bestreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit je 2 Blatt Salbei belegen und aufrollen. Bei Erklingen des Signaltons die Schnitzel mit dem restlichen Öl auf die Grillplatte geben und diese in das Gerät einsetzen. Den Deckel schließen und das Fleisch über die restliche Garzeit braten.
3. Sahne, Milch, Muskat und Butter verrühren und für die letzten 2 Min. zum Sellerie geben. Kerbel waschen, trocken schütteln und klein schneiden. Am Ende den Rührarm aus der Maschine heben, den Kerbel auf den Sellerie streuen und das Gemüse zerstampfen.