

## Rezept

# Putenröllchen mit getrockneten Tomaten

Ein Rezept von Putenröllchen mit getrockneten Tomaten, am 08.06.2023

## Zutaten

2 dünne Putenschnitzel (je ca. 80 g)		Salz
Pfeffer	1/2 TL	getrockneter Thymian
3 getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt) + 2 EL Tomateneinlegeöl	1/4 Kugel	Mozzarella (ca. 30 g)
1 gestrichener TL Mehl	100 ml	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 klumpchenfrei verrühren, gleichmäßig in die Sauce einrühren und diese 2 Min. kochen lassen, bis sie bindet. Mit den Putenröllchen anrichten. Dazu schmecken Bandnudeln.