

Rezept

Speck-Puten-Röllchen mit Auberginen

Ein Rezept von Speck-Puten-Röllchen mit Auberginen, am 28.06.2026

Zutaten

1 kleine Aubergine	Salz
8 kleine Putenmedaillons (je ca. 50 g)	100 g Bacon (Frühstücksspeck in dünnen Scheiben)
4 EL schwarze Olivenpaste	Cayennepeffer
6-8 Zweige Majoran	2 Zweige Rosmarin
3 EL Olivenöl	100 ml Hühnerbrühe
50 g getrocknete Tomaten (in Öl)	50 g schwarze entsteinte Oliven
Holz- oder Metallspießchen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 485 kcal

Zubereitung

1. Die Aubergine waschen und putzen, längs in möglichst dünne Scheiben schneiden. In einem Topf Wasser aufkochen und salzen, die Auberginenscheiben darin ca. 1 Min. vorgaren. Herausheben und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.
2. Die Putenmedaillons kalt abbrausen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Einzelnen zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie oder in einem Gefrierbeutel gleichmäßig flach klopfen – sie sollen knapp 1/2 cm dick sein.
3. Je 2 Scheiben Bacon so nebeneinanderlegen, dass sie sich an den Längsseiten leicht überlappen. Je 1 flach geklopftes Putenmedaillon darauflegen. Mit der Olivenpaste bestreichen und mit etwas Cayennepeffer würzen.
4. Die Kräuter waschen und trocken schütteln, Blättchen und Nadeln abstreifen und etwas kleiner hacken. Einen Teil davon auf die Fleischscheiben streuen. Die restlichen Kräuter beiseitelegen.
5. Die Fleischscheiben so aufrollen, dass der Bacon außen ist. Die Röllchen mit Spießchen zustecken.
6. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Röllchen darin rundherum ca. 2 Min. bei starker Hitze goldbraun anbraten. Dann die Hitze reduzieren und die Röllchen offen weitere 12 Min. braten, zwischendurch mehrmals wenden.

7. Die Röllchen aus der Pfanne nehmen und zugedeckt warm stellen. Die Hühnerbrühe in die Pfanne gießen und aufkochen. Die Tomaten abtropfen lassen und in Streifen schneiden, die Oliven halbieren. Beides in die Pfanne geben und erwärmen. Kurz durchkochen, dann die beiseitegelegten Kräuter dazugeben und die Röllchen wieder einlegen. Die Sauce mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken, dann alles anrichten.