

Putenröllchen mit Schafskäse

Zutaten

4 dünne große Putenschnitzel
4 Scheiben gekochter Keulenschinken
von Hartmanns Putenhof

125g	Schafskäse (Feta)
1	Zwiebel
1 Tl	gemischte Kräuter
1 Würfel	Butter
200ml	Geflügelbrühe
1 Schuss	Madeira
	Salz, Pfeffer
	Mehl
	Öl



Zubereitung

Das Fleisch mit den Kräutern würzen, mit einer Scheibe Schinken belegen, den zerkrümelten Schafskäse darauf verteilen, aufrollen und mit einem Zahnstocher fixieren.

Die Röllchen in einer Mischung aus Mehl, Salz und Pfeffer wenden und im heißen Öl ringsherum scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und im Backofen bei 100°C ca. 20min ziehen lassen.

Butter zum Bratfett geben und die klein geschnittene Zwiebel glasig dünsten, mit Geflügelbrühe und Madeira aufgießen, sämig einkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit

Als Beilage empfehlen wir

Ratatouille, gegrillte Zucchini oder Auberginen
und Reis

...noch ein Tipp

Nach Belieben können Sie auch Zucchini oder Auberginen der Länge nach mit einem Sparschäler in flache Streifen schneiden und mit in die Röllchen einwickeln.

Anstatt Madeira können Sie auch z.B. Sherry verwenden.