

## Putenröllchen in Knoblauch-Butter-Tomatensauce

**Arbeitszeit:** 45 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** Mittel

### Nährwerte pro Portion ca.

Fett	15 g
Kohlenhydrate	19 g
Eiweiß	45 g
Brennwert	410 kcal / 1.720 kJ

### Zutaten 4 Portionen

#### *Beilage und Soße:*

- 1 kg Brechbohnen
- 8 Stiele Oregano
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Butaris Butterschmalz
- 425 ml stückige Tomatenkonserve
- 1 Prise frisch geriebene Muskatnuss
- Salz, Pfeffer

#### *Fleisch:*

- 4 Putenschnitzel (à ca. 150 g)
- 100 g Doppelrahm-Frischkäse mit Kräutern
- 1 gelbe Paprikaschote
- 1 EL Butaris Butterschmalz
- Salz, Pfeffer
- Holzspießchen

### Zubereitung:

#### *Schritt 1/4*

Bohnen putzen und in kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten garen. Oreganoblättchen, bis auf etwas zum Garnieren, von den Stielen zupfen und fein hacken. Paprika putzen und fein würfeln. Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln.



## *Schritt 2/4*

Für die Putenröllchen Fleisch waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Frischkäse auf die Schnitzel verteilen und verstreichen. Mit Paprikawürfeln bestreuen und zu Rouladen aufrollen. Mit Holzspießchen feststecken. Butaris Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Rouladen darin ca. 6 Minuten rundherum anbraten. Rouladen herausnehmen.

## *Schritt 3/4*

Für die Tomatensoße Knoblauch und die Hälfte der Zwiebelwürfel in 1 EL Butterschmalz ca. 2 Minuten andünsten. Tomaten dazugeben. Aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken. Rouladen zurück in die Pfanne geben und in der geschlossenen Pfanne weitere ca. 10 Minuten schmoren.

## *Schritt 4/4*

Restliches Butaris Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Übrige Zwiebelwürfel darin ca. 8 Minuten glasig andünsten. Nach ca. 3 Minuten Bohnen dazugeben, mit Salz und Muskat abschmecken. Putenröllchen und Bohnen auf Tellern anrichten. Dazu schmeckt Brot.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an [butaris@adpublica.com](mailto:butaris@adpublica.com).