

Putenröllchen mit Zucchini-Feta-Füllung und Zuckerschoten

Arbeitszeit: 45 Minuten

Schwierigkeitsgrad: mittel

Nährwerte pro Portion ca.

Fett	46 g
Kohlenhydrate	57 g
Eiweiß	26 g
Brennwert	754 kcal / 3.150 kJ

Zutaten für 4 Portionen

Putenröllchen und Brot:

3	Knoblauchzehen
2 Stiele	Thymian
200 g	Feta-Käse
1	Zucchini
4	Putenschnitzel (à ca. 160 g)
2 EL	Butaris Butterschmalz
1	Ciabatta
125 g	Kräuterbutter

Gemüse:

250 g	Zuckerschoten
160 g	Kirschtomaten
1 EL	Butaris Butterschmalz
2 EL	Puderzucker
3 EL	Balsamico-Essig
	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Schritt 1/4

Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen, bis auf einige zum Garnieren, von den Stielen zupfen. Knoblauch, Thymian und Fetakäse in einer Schüssel verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Zucchini waschen, Enden abschneiden und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden.



Schritt 2/4

Für die Putenröllchen das Fleisch waschen, trocken tupfen und leicht plattieren. Schnitzel mit $\frac{1}{4}$ der Feta-Paste bestreichen und mit einer Zucchinischeibe belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zu Röllchen aufrollen und mit Holzspießen feststecken. Butaris Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Röllchen unter Wenden ca. 5 Minuten braten. Die Röllchen auf einen ofenfesten Teller setzen und ca. 15 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 125 °C Umluft (E-Herd: 150 °C) zu Ende garen.

Schritt 3/4

Ciabatta in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden, jede Scheibe mit 1 TL Kräuterbutter bestreichen und im Ofen ca. 10 Minuten rösten.

Schritt 4/4

Zuckerschoten waschen und putzen. Tomaten waschen und halbieren. Butaris Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Zuckerschoten darin anbraten. Puderzucker über die Schoten sieben und karamellisieren lassen. Kirschtomaten dazugeben und ca. 3 Minuten mitschwenken. Mit Balsamico-Essig ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Rouladen in Scheiben schneiden. Zuckerschoten-Gemüse und Putenröllchen auf einem Teller anrichten und mit Thymian garnieren. Geröstetes Kräuterbaguette dazu reichen.

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.