

Putenröllchen mit Zucchini-Feta-Füllung zu karamellisierten Zuckerschoten

Zutaten für ca. 4 Personen

3 Knoblauchzehen
 2 Stiele Thymian
 200 g Feta-Käse
 1 Zucchini
 4 Putenschnitzel (à ca. 160 g)
 3 EL BUTARIS Butterschmalz
 1 Ciabatta
 125 g Kräuterbutter
 250 g Zuckerschoten
 160 g Kirschtomaten
 2 EL Puderzucker
 3 EL Balsamico-Essig
 Salz
 Pfeffer
 Holzspieße



Zubereitung:

1. 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.
2. 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 Holzspießern feststecken. 2 EL 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 (E-Herd: 150 °C/ Umluft: 125 °C/ Gas: s. Hersteller) zu Ende garen. Ciabatta in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden, jede Scheibe mit 1 TL Kräuterbutter bestreichen und im Ofen ca. 10 Minuten rösten.
3. Zuckerschoten waschen und putzen. Tomaten von den Rispen zupfen, waschen und halbieren. 1 EL BUTARIS 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 Rouladen auf einem Teller anrichten und mit Thymian garnieren. Geröstetes Kräuterbaguette dazu reichen.



Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Nährwerte: pro Stück ca.

Fett	46 g
Kohlenhydrate	57 g
Eiweiß	26 g
Brennwert	754 kcal / 3150 kJ

© BUTARIS