



# Gegrillte Putenbrustrollchen mit Harissa

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Nahezu fettfrei, gesund, herzhaft für den Grillabend

## Zutaten

- 4 große dünne Putenschnitzel à 100 g
- 4 Scheiben roher Schinken
- 100 g getrocknete Tomaten in Öl, in länglichen Streifen
- 2-3 Stiele frischer Salbei gezupft
- Etwas Harissa aus dem Asia Shop
- Salz
- 4 Grillspieße

## Zubereitungsart

### Schritt1

Zunächst die Putenschnitzel unter fließendem Wasser waschen, mit Küchenkrepp trocken tupfen, auslegen.

### Schritt2

### Schritt3

Mit Harissa bestreichen, darüber die Salbeiblätter und den zugeschnittenen Schinken geben.

### Schritt4

Fest aufrollen und in 3 gleichmäßige Stücke schneiden, jeweils 3 Stück auf einen Spieß stecken, salzen, pfeffern.

### Schritt5

Mit dem Tomaten Öl bestreichen, etwa 4 min. auf dem heißen Grill braten.

## **Schritt6**

Dazu schmeckt mir der Gekonntgekocht BBQ-Dip oder Curry - Mango - Dip.

## **Schritt7**

**Rezeptart:** Grillrezepte für Fleisch **Tags:** Harissa

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gegrillte-putenbrustroellchen-mit-harissa/>