



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/>