



# Putenbruströllchen mit Schinken

- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Kleiner Aufwand, aber was für ein leckeres Ergebnis !

## Zutaten

- 8 dünne Scheiben Putenbrust à 50 - 60g (2 Röllchen p.P.)
- Für die Füllung:
  - 100 g gekochten Hinterschinken
  - 120 g Feta Käse
- Für den Blattspinat:
  - 350 g frischen Blattspinat
  - 2 - 3 Schalotten, gewürfelt
  - 2 Knoblauchzehen, fein geschnitten
  - 1 Bündchen Frühlingslauch, geputzt
  - 2 - 3 junge Möhren
- Etwas Staudensellerie
- 2 - 3 vollreife Tomaten für die Gemüse Tagliatelle
- 1 Dose ganze Tomaten
- 400 g gute Tagliatelle
- Etwas Butter oder Butterschmalz
- Salz, Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Füllung:

### Schritt2

Den Spinat putzen, mehrfach waschen, bis er absolut sandfrei ist, auf einem Küchentuch trocknen.

### **Schritt3**

1 - 2 fein geschnittene Schalotten in Butter glasig anschwitzen.

### **Schritt4**

Die Spinatblätter dazu geben, mit Salz, Pfeffer und etwas geriebener Muskatnuss würzen.

### **Schritt5**

Nur kurz 1 - 2 min. garen, „al dente “ lassen, abgießen

### **Schritt6**

Die Putenbrust Schnitzelchen zwischen 2 Küchenfolien dünn klopfen, auslegen, salzen, pfeffern.

### **Schritt7**

Einen guten Esslöffel Spinat, sowie eine Scheibe zugeschnittenen Schinken und ca. 30 g Fetakäse verteilen.

### **Schritt8**

Die Seiten zuerst einschlagen, vorsichtig zusammen rollen und

### **Schritt9**

mit einem Zahnstocher fixieren. Mit Salz und Rosen Paprika würzen, leicht mehlen.

### **Schritt10**

(So lassen sich die Rouladen besser anbraten und es entsteht für die Soße eine gewisse Bindung)

### **Schritt11**

In einem ausreichend großen Bräter mit Butterschmalz von allen Seiten anbraten. Zunächst heraus nehmen und zwei gehackte Schalotten in den Bratensatz geben,.

### **Schritt12**

Mit etwas Tomatensaft ablöschen, die Dosentomaten ebenfalls hinzufügen, alles kurz aufkochen lassen. Die Röllchen wieder hineinlegen und ca. 35- 40 min. "sanft köcheln“

### **Schritt13**

lassen.

### **Schritt14**

### **Schritt15**

Die Gemüsetagliatelle:

## **Schritt16**

In der Zwischenzeit den Frühlingslauch, die Möhren und den Staudensellerie putzen, waschen und in dünne Streifen schneiden.

## **Schritt17**

In etwas ausgelassener Butter kurz anschwitzen.

## **Schritt18**

Die „al dente “ gekochten Tagliatelle direkt aus dem Kochwasser dazu geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, zuletzt die Tomatenwürfel unterheben.

## **Schritt19**

Anrichtevorschlag.

## **Schritt20**

Zahnstocher aus den Röllchen entfernen, jedes Röllchen nur

## **Schritt21**

1 mal schräg durchschneiden.(Um das appetitliche Schnittbild sichtbar zu machen)

## **Schritt22**

Auf den bunten Gemüse Tagliatelle anrichten, und die Tomatensoße angießen, mit einigen frischen Basilikumblättern garnieren.

**Tags:** bunt, frisch, leicht, pasta, preiswert, schnell, tolle füllung

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