



Schnelle, mediterrane Putenbruströllchen mit Mozzarella überbacken

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 12m
- **Fertig in** 32m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '32', 'cook_time' : '12m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Verblüffend einfach, da werden Erinnerungen an den Italienurlaub wach

Zutaten

- Für die Röllchen
- 750 g Putenbrust ohne Haut in à 90 g schweren Schnitzeln
- (2 Stück p. P.)
- 250 g Mozzarella in dünnen Scheiben
- 150 g geröstete Paprika aus dem Supermarkt
- 16 Basilikumblätter
- 4 TL Pesto
- 3 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- Für die Soße:
- 425 ml / Dose passierte Tomaten
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 TL getrocknete Kräuter (Kräuter der Provence)
- Etwas Zitronenabrieb
- 1 Prise Zucker, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die mediterrane Putenbruströllchen:

Schritt2

Die Putenbrust unter fließendem Wasser waschen, wieder trocken tupfen und in dünne Schnitzelchen schneiden.

Schritt3

"Gefühlvoll" zwischen 2 Klarsichtfolien klopfen, auslegen, salzen, pfeffern. Dünn mit Pesto bestreichen und mit dem Paprika und je 2 Basilikumblättern belegen.

Schritt4

Aufrollen und mit Zahnstochern fixieren.

Schritt5

Der Ansatz:

Schritt6

In einer Stielpfanne von allen Seiten in Olivenöl anbraten, zunächst heraus nehmen.

Schritt7

Die Zwiebeln und den Knoblauch in die gleiche Pfanne geben, glasig anschwitzen. Die passierten Tomaten aufgießen, Kräuter zufügen, mit Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb und 1 Prise Zucker würzen.

Schritt8

Einmal aufkochen und in eine ausreichend große Auflaufform umfüllen. Die Röllchen mit dem ausgetretenem Bratensaft wieder dazu geben; jedes Röllchen mit Mozzarellascheiben belegen.

Schritt9

Für ca. 10 min. in den auf 200° C vorgeheizten Backofen schieben und appetitlich überbacken, keinesfalls übergaren.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Direkt aus dem Ofen, rustikal in der Auflaufform zu Tisch geben und mit verschiedener Pasta oder Gnoccis ergänzen.

Tags: urlaubserinnerungen, verblüffend einfach

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schnelle-mediterrane-putenbrustroellchen-mit-mozzarella-ueberbacken/>