



Putenroulade MIT FRISCHKÄSE UND SPARGEL

4 PERSONEN



CA. 45 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT



ZUTATEN

4 Putenschnitzel
 200 g Bayernland Farmi
 Frischkäse Natur
 100 g Bayernland Mozzarella Minis
 500 g Spargel
 200 g Speck in Scheiben
 4 EL frische Kräuter (glatte
 Petersilie, Schnittlauch), fein
 gehackt
 Pfeffer und Salz

ZUBEREITUNG

1. Den Spargel schälen und für ca. 2 Minuten im Salzwasser blanchieren.
2. Die Putenschnitzel ganz dünn zu Rouladen klopfen und auf der Innenseite mit etwas Pfeffer und Salz bestreuen.
3. Frischkäse mit den Kräutern und den getrockneten Tomaten vermischen.
4. Pro Roulade werden 3-4 Scheiben Bacon nebeneinander auf der Arbeitsfläche ausgebreitet. Darauf wird das vorbereitete Putenfleisch gelegt.
5. Das Fleisch mit dem Frischkäse bestreuen und mit den Mozzarella Minis bestreuen. 2-3 Spargelstangen in die Mitte legen. Das Fleisch zusammen mit dem Speck zu einer Roulade aufrollen und mit einem Spieß fixieren.
6. Die Putenroulade auf dem Grill bei 180 Grad direkter Hitze von allen Seiten grillen bis der Speck knusprig ist. Danach die Roulade für 10-15 Minuten bei indirekter Hitze nachziehen lassen.
7. Alternativ kann die Putenroulade auch in einer Bratpfanne zubereitet und zum Nachziehen bei 160 Grad Ober-/ Unterhitze in den Backofen geschoben werden.

GUTEN APPETIT!



/bayernlandeg



/bayernland_eg

www.bayernland.de



Mehr Rezepte unter:

www.youtube.com/BayernlandTV