

Bayernland



Putenrouladen MIT KRÄUTERFRISCHKÄSE

4 PERSONEN



CA. 45 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT



ZUTATEN

1 Zwiebel
1 Pck. Speck gewürfelt
250 g Bayernland Farmi
Frischkäse Kräuter
3-4 Putenschnitzel
200 ml Gemüsebrühe
200 g Domspitzmilch Schlagrahm
Butaris Butterschmalz zum
Anbraten

ZUBEREITUNG

1. Die Zwiebel schälen, klein schneiden und mit dem Speck in einer Pfanne glasig anbraten.
2. Vom Herd nehmen und in einer Schale mit dem Kräuterfrischkäse vermischen.
3. Die Kräuterfrischkäsemischung auf den Putenschnitzeln verteilen und mit Rouladennadeln aufrollen.
4. In einem Topf das Butterschmalz erhitzen und die Rouladen von allen Seiten anbraten.
5. Das Kochgut mit der Gemüsebrühe und der Schlagrahm ablöschen.
6. Den Rest der Frischkäsemischung hinzugeben und alles bei geringer Hitze ca. 1 Stunde köcheln lassen.
7. Dazu empfehlen wir Kartoffelpüree.

GUTEN APPETIT!



/bayernlandeg



/bayernland_eg

www.bayernland.de



Mehr Rezepte unter:

www.youtube.com/BayernlandTV