



Putenrouladen

Soulfood für Genießer! Diese Putenrouladen, verfeinert mit Bayernland Farmi Frischkäse Kräuter, schmecken der ganzen Familie. Leicht in der Zubereitung und einfach lecker! Zu den Putenrouladen empfehlen wir Kartoffelpüree und gekochtes Gemüse, wie zum Beispiel Karotten.



Einfach



Zubereitung (ohne Schmorzeit): 45 Min.

Zutaten

Portionen: 4

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

Zubereitung

Schritt 1/6

Die Zwiebel schälen, klein schneiden und mit dem Speck in einer Pfanne glasig anbraten.

Schritt 2/6

Vom Herd nehmen und in einer Schale mit dem Kräuterfrischkäse vermischen.

Schritt 3/6

Die Kräuterfrischkäsemischung auf den Putenschnitzeln verteilen und mit Rouladennadeln aufrollen.

Schritt 4/6

In einem Topf das [Butterschmalz](#) erhitzen und die Rouladen von allen Seiten anbraten.

Schritt 5/6

Das Kochgut mit der Gemüsebrühe und der Sahne ablöschen.

Schritt 6/6

Den Rest der Frischkäsemischung hinzugeben und alles bei geringer Hitze ca. 1 Stunde köcheln

lassen.