

Truthahnrouladen mit Gemüse-Käsefüllung



Zutaten:

- 4 Putenschnitzel à 140 g
- 2 Stangen Staudensellerie
- 4 Tomaten
- 150 g Fetakäse
- 120 g Gemüse der Saison
- 100 g frische Kräuter
- (Petersilie, Schnittlauch, Majoran, Basilikum, Minze)
- 1/4 l Rotwein
- 2–3 Knoblauchzehen
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Ei
- 3 EL Olivenöl
- 2 EL Paniermehl
- 1 TL Honig
- Meersalz, schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Putenschnitzel flach klopfen. Fetakäse in kleine Würfel schneiden. Das Gemüse ebenfalls würfeln und blanchieren, frische Kräuter hacken, Knoblauchzehe zerdrücken und mit einem Ei und 2 TL Paniermehl vermengen. Den Fetakäse zum Schluss unterheben und die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Putenschnitzel mit der Masse bestreichen, zu einer Roulade rollen und mit Zahnstochern feststecken.

Den Staudensellerie und die Tomaten in grobe Würfel schneiden. Rouladen in Olivenöl anbraten, den Sellerie zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. 5 Minuten braten lassen, Lorbeerblätter und Rosmarin dazugeben und mit Rotwein ablöschen. 5 Minuten kochen lassen. Als Abschluss die Tomatenwürfel zugeben und mit Honig verfeinern und das Ganze bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten schmoren. Lorbeerblätter und Rosmarin entfernen. Die Rouladen auf dem Tomaten-Sellerieragout anrichten.

Dazu empfehlen sich Bandnudeln.