

Zutaten

- 400 g Putenschnitzel
- 125 g Mozzarella
- 60 g Tomaten, getrocknet in Öl
- 2 TL Kräuter der Provence
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 50 ml Weißwein, trocken
- 200 ml Wasser
- 50 ml Sahne zum Kochen, 15 % Fett
- 1 Beutel Maggi Für Genießer Sauce Champignon-Rahmsauce
- 30 g Rucola
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

Zubereitung

- 1. Putenschnitzel waschen, trocken tupfen und ggf. mit einem Fleischklopfer etwas flacher klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2. Mozzarella klein schneiden. Tomaten in Öl ebenfalls klein schneiden. Mit dem Mozzarella und den Kräutern mischen. Auf den Putenschnitzeln verteilen, die Seiten einschlagen und aufrollen. Mit Rouladennadeln feststecken.
- 3. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Die Röllchen darin von allen Seiten goldbraun anbraten. Mit Weißwein ablöschen. Wasser und Sahne zugießen. MAGGI Für Genießer Champignonrahm-Sauce einrühren, aufkochen und bei geringer Wärmezufuhr zugedeckt ca. 20 Min. köcheln lassen. Rucola waschen, trocken schütteln und in mundgerechte Stücke hacken. Damit bestreut servieren. Dazu passen Gnocchi oder Reis.

Nährwert-Anzeige

Protein

38 Minuten

3 Portionen

Kohlenhydrate 19 g
Energie 453 kcal
Fett 22 g

44 g