



Mai 2019: Mediterrane Fleischröllchen

Zutaten (2 Personen):

- » 50 g getrocknete Tomaten
- » 40 g Parmesan
- » 4 Bärlauchblätter
- » 8 kleine Putenschnitzel
- » rohen Schinken
- » Salz, Pfeffer
- » 1 Teelöffel Rapsöl
- » ca. 200 g Tomaten aus der Dose
- » 1 Prise Zucker
- » italienische Kräuter
- » Holzstäbchen

Zubereitung:

Die getrockneten Tomaten und den Bärlauch klein schneiden und mit geriebenem Parmesan vermischen. Die Putenschnitzel flach klopfen, mit der Tomatenpaste bestreichen und mit Schinken belegen. Das Ganze mit einem Spieß zusammenstecken. Dann mit Salz und Pfeffer würzen. Auf beiden Seite in heißem Rapsöl anbraten und im geheizten Backofen abgedeckt ruhen lassen. Die Tomaten aus der Dose im Bratfett erwärmen. Mit italienischen Kräutern, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Zu den Fleischröllchen geben und schmecken lassen.