

Truthahnkräuterröllchen – gebacken

Zutaten: (für 6 Personen):

6 Truthahnschnitzel, 6 Blatt Schinken, 250 g Champion, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 Karotte, 1 kleines Stück Sellerie, frische Kräuter, Salz und Pfeffer, Mehl, Ei und Brösel zum Panieren; Öl oder Butterschmalz zum heraus Backen.

Zubereitung:

Für die Fülle kleingeschnittene Zwiebel anschwitzen, blättrig geschnittene Champions dazugeben. Karotten und Sellerie grob reiben und mitrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen und zum Schluss klein gehackte Kräuter untermischen. Schnitzel klopfen und salzen. Mit Schinken belegen, mit Kräuterfülle bestreichen und zusammenrollen. Evtl. mit Zahnstocher fixieren. In Mehl, versprudeltem Ei und Brösel panieren. In heißem Fett langsam rundherum knusprig backen.

Tipp:

Dazu passt sehr gut Salat und heurige, gekochte Kartoffel!!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!