

Putenroulade mit Schinken und Käse gefüllt

Zutaten:

Für 4 Personen:

4 Putenschnitzel, 1 Pkg. Strudelteig (2 Blätter), 70 Kräuterfrischkäse, 6 Scheiben Gouda, 6 Scheiben Schinken, 1 Pkg. Mozzarella, ca. 50 g Blattspinat
100 g Butter, 1 Ei, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Butter schmelzen, ein wenig abkühlen lassen, Ei zugeben und mit einem Stabmixer kurz aufschlagen.

Mozzarella gut abtropfen lassen und fingerdicke Scheiben schneiden.

Backrohr auf 170°C (Heißluft) vorheizen.

Schnitzel leicht klopfen und mit Salz und Pfeffer auf beiden Seiten würzen.

Strudelblätter auf ein Geschirrtuch legen und mit der Buttermilch bestreichen.

Den Frischkäse vorsichtig auf den Strudelteig streichen (ca. 1/3 der Teigfläche frei lassen). Die Schnitzel auflegen. Die Käsescheiben über die Schnitzel legen und den Schinken darüber verteilen. Mozzarella und Blattspinat auf den unteren Rand legen.

Das ganze zu einem festen Strudel einrollen und auf ein vorbereitetes Backblech legen. Mit Buttermischung gut bestreichen und ca. 30 – 40 Minuten backen.

Dazu passt sehr gut eine Lauch-Sauce, Petersiel-Erdäpfel und Salat!!

Für die Lauch-Sauce:

1 Stange Lauch putzen, waschen, in feine Ringe schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl anrösten. Mit ca. ¼ l Suppe aufkochen und 1/8 l Obers zugießen. Cremig einkochen, mit einem Mixstab nicht zu fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und evtl. etwas Zitronensaft würzen!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!