

Italienische Putenröllchen

Zutaten für ca. 14 Portionen:

- ☞ ▶ **10 Putenschnitzel**
- ☞ ▶ **20 schwarze Oliven**
- ☞ ▶ **½ Pack. Fetakäse**
- ☞ ▶ **450 g getrocknete Tomaten**
- ☞ ▶ **Oregano**
- ☞ ▶ **Thymian**
- ☞ ▶ **Salz & Pfeffer frisch gem.**
- ☞ ▶ **Olivenöl**
- ☞ ▶ **etwas Rotwein**

Zubereitungszeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 14



Zubereitung:

Für die Füllung:

Oliven in Scheiben schneiden, Tomaten kleinschneiden, Feta zerbröseln. Alles mit Salz & Pfeffer, sowie Oregano & Thymian abschmecken.

Die Putenschnitzel waschen, trocken tupfen. Frischhaltefolie für ca. 5 Schnitzel vorbereiten. Auf die Arbeitsfläche legen, einölen & die Putenschnitzel darauflegen. Weitere Folie oben auflegen & die Schnitzel mit der Teigrolle flach klopfen.

Oberste Lage Folie entfernen. Die Schnitzel mit Salz & Pfeffer bestreuen - füllen & von der schmalen Seite aufrollen. Halbieren oder Dritteln je nach Größe der Schnitzel & in eine flache Auflaufform geben, mit Olivenöl beträufeln. Kühl stellen. Eine Std. bevor die Gäste kommen, Ofen auf 160 Grad vorheizen. Etwas Rotwein als Flüssigkeit über die Putenschnitzel geben. Ca. 15 – 20 min. backen. Ihr könnt sie auch vorher schon backen & gleich kalt servieren. Schmecken himmlisch mit verschiedenen Salaten vom Büfett.

Habe sie auch als Pfannengericht probiert, für 2 Personen, 2 Putenschnitzel wie oben beschrieben füllen, nicht halbieren. In einer heißen Pfanne mit Öl von allen Seiten anbraten & mit etwas Rotwein ablöschen & bei niedriger Hitze gar ziehen lassen. Aufschneiden & auf Teller servieren. Hier mit Bratkartoffeln & Salat.