



Gefüllte Putenschnitzel

Zutaten

6 Putenschnitzel	1 Zwiebel
300 g junger Spinat	1 Knoblauchzehe
100 g Feta-Käse	2 EL Rapsöl
12 Scheiben Parmaschinken	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Backofen auf 220 °C vorheizen.

Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und in Rapsöl glasig dünsten. Den jungen Spinat hinzugeben und 3 bis 4 Minuten mitdünsten. Feta mit der Hand zerbröseln und untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Putenschnitzel zwischen zwei Bögen Klarsichtfolie legen und flach klopfen. Die Schnitzel mit der Spinat-Mischung befüllen und vorsichtig einrollen. Nun jede Rolle mit jeweils 2 Scheiben Parmaschinken umwickeln. In einer ofenfesten Auflaufform 25 bis 30 Minuten im Ofen garen.