



Herzhafte Putenrouladen

3 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Minuten

3 (à 200 g) Putenschnitzel
3 TL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf
3 Scheiben Schwarzwälder Schinkenspeck
3 Scheiben Emmentaler
1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
100 ml Schlagsahne
1 Beutel MAGGI Herzensküche Bauerntopf

1. Putenschnitzel waschen, trockentupfen und zwischen Klarsichtfolie flach klopfen.
2. Mit je 1 TL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf bestreichen und jeweils einer Scheibe Schinkenspeck und Emmentaler belegen. Anschließend fest aufrollen und mit Rouladennadeln verschließen.
3. In einem Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Die Röllchen darin von allen Seiten goldbraun anbraten. Herausnehmen und warm stellen.
4. 150 ml Wasser und Sahne zugießen. MAGGI Herzensküche Würzpaste Bauerntopf einrühren und aufkochen. Die Rouladen wieder in die Sauce geben und bei geringer Hitze ca. 15 Min. garen.

Dazu schmecken Kartoffeln oder Spätzle.

MAGGI KOCHSTUDIO
Ernährungsinfo:

Je Portion:
B: 2371 kJ (568 kcal)
N: E: 63 g, KH: 8 g, F: 31 g