

Kochen mit Klaus

Puten-Rouladen mit Champignonrahm

Zutaten: (Für 3 Personen)

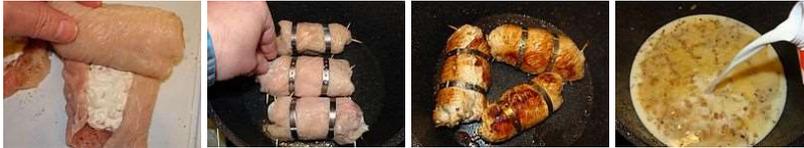
- 3 Putenrouladen, 2 Zwiebeln, 3 Knobzehen, Salz, Pfeffer, Öl,
- 50 g Schinkenwürfel, 100 g Frischkäse, 200 ml Milch, 250 ml Brühe,
- 100 ml Weißwein, 1 P. Fix für Champignon-Sauce, 1 P. helle Sauce,
- Schnittlauch, Petersilie, 400 g Champignons, 400 g Bandnudeln

Zubereitung:

1. Zwiebel, Knobi fein würfeln, Pilze achteln. Frischkäse, ½ Knobi, ½ Zwiebeln, Kräuter u. 1 EL Milch verrühren. Fleisch waschen, trocken-tupfen, salzen, pfeffern, mit dem Gemisch bestreichen, aufrollen u. mit Ringen oder/und Spießchen fixieren.



2. Rouladen in Öl rundum knusprig anbraten, herausnehmen. Restl. Zwiebeln u. Knobi im Bratfett andünsten. Mit Milch u. Brühe ablöschen. Fix, helle Sauce einrühren. Aufkochen u. Rouladen zugeben, mit Weißwein verlängern, ca. 20 Min. abgedeckt köcheln lassen. Rouladen wenden, Champignons zugeben. Offen 20 Min. garen, mit Salz, Pfeffer u. Kräutern würzen. Nudeln nach Angabe zubereiten.



3. Rouladen auf Saucenspiegel zu den Nudeln anrichten.



Tipp des Chaoten: Dazu einen bunten Salat servieren.

