

Kochen mit Klaus

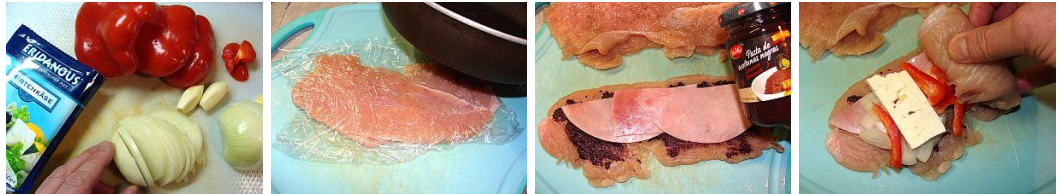
Putenrouladen mit Schafskäse

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 3 Putenrouladen, 3 Scheiben Kochschinken, Olivenpaste, Pfeffer,
- 2 kleine Zwiebeln, 2 Knobizehen, 1 rote Paprika, 100 g Feta, Salz,
- 4 EL Tomatenmark, 1 EL ungar. Paprikacreme, 200 ml Weißwein,
- 500 ml Hühnerbrühe, Pfeffer, 1 P. Fix f. Rouladen, 100 ml Sahne,
- Thymian, Oregano, Basilikum, Saucenbinder

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. ½ Zwiebel in Ringe schneiden, Rest Zwiebeln u. Knobi fein würfeln. Von der Paprika einige Streifen abschneiden, Rest klein würfeln. Feta in Scheiben schneiden.



2. Fleisch waschen, trockentupfen u. in Frischefolie gelegt mit einer Pfanne dünner klopfen. Innen salzen, pfeffern u. mit Olivenpaste bestreichen. Mit Schinken, Zwiebelringen, Paprikastreifen, u. Feta belegen, aufrollen u. fixieren. Evtl. übriges Gemüse klein schneiden.



3. Fleisch in Öl rundum scharf anbraten u. herausnehmen. Restl. Zwiebeln u. Knobi im Bratfett anbraten, Tomatenmark u. Paprikacreme mitbraten. Mit Wein ablöschen u. etwas einkochen lassen. Brühe zugießen, Fix u. Bratensaft einrühren, aufkochen, Rouladen zugeben u. abgedeckt bei kleiner Hitze ca. 60 Min. schmoren, nach 30 Min. Paprikawürfel einrühren. Rouladen entnehmen.



4. Sahne zugießen, aufkochen, mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Kräuter unterheben. Evtl. noch andicken. Rouladen auf der Sauce mit der Beilage u. Basilikum garniert anrichten.

Tipp des Chaoten: Mit Nudeln oder Reis reichen!

