



Schwabes

Rezeptideen

Mediterrane Putenröllchen

Zutaten für 4 Personen:

- 8 kleine Putenschnitzel
- **Schwabes Puten- und Gänsegewürz**
- 200 g frischen (oder tiefgefrorenen) Blattspinat
- eine Packung Frischkäse
- eine Packung Speckscheiben

Zubereitung:

Schnitzel klopfen und auf einer Seite mit **Schwabes Puten- und Gänsegewürz** großzügig bestreuen.

Den frischen Blattspinat kurz in kochendem Salzwasser blanchieren (tiefgefrorenen nur auftauen).

Das gewürzte Fleisch mit Frischkäse bestreichen, mit Spinat belegen und zusammen rollen.

Jeweils mit 1-2 Speckscheiben umwickeln und mit Zahnstocher oder Garn fixieren.

Die Röllchen in Butter anbraten und 5 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren lassen bis das Fleisch durch ist.

Zahnstocher oder Garn entfernen.

Als Beilage empfehlen wir Salat und Gnocchis.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!