

ROUGETTE Landkäse

mit marinierten Putenbrust-Rouladen-Spießen



Zutaten für 4 Personen

200 g ROUGETTE Landkäse
2 Stk. dünne Putenschnitzel á 160 g
½ rote Paprika
2 EL Olivenöl
8 Holzspieße
Salz, schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
2 EL Chili in Akazien-Honig
120 g Wildreismischung
1 EL Schnittlauch, gehackt
1 EL Petersilie, gehackt

Zubereitung

Wildreismischung nach Packungsanleitung zubereiten. Kurz vor dem Servieren würzen und mit gehacktem Schnittlauch und Petersilie mischen.

Den ROUGETTE Landkäse entrinden und in möglichst feine Scheiben schneiden, die Paprika fein würfeln. Die ausgebreiteten Putenschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen und mit ROUGETTE Landkäse-Scheiben belegen, anschließend eng aufrollen. Jede Roulade mit 4 Holzspießen durchstechen und das Fleisch zwischen den Holzspießen durchschneiden. Spieße in Olivenöl golden anbraten. Paprikawürfel dazu geben und mit anbraten.

Am Schluss den Chili-Honig in die Pfanne geben und Spieße und Paprikawürfel darin schwenken. Den Kräuter Wildreis auf angewärmten Tellern anrichten und die Putenbrust Rouladen Spieße mit den Paprikawürfeln darauf platzieren.

