



WINTERHALTER

Höchster Genuss.

Putenrouladen

Zutaten:

- je ½ gelbe, rote und grüne Paprikaschote
- 100 g durchwachsener Speck
- 4 dünne Putenschnitzel à ca. 125g
- 4 EL Paprikamark
- 250 g Baguette
- 50 g Kräuterbutter
- feines Rapsöl zum Einstreichen
- Salz Pfeffer, Paprikapulver edelsüß zum abschmecken

für 4
Personen

Zubereitung:

Die Paprika waschen, putzen und in feine Streifen sowie den Speck in Stifte schneiden. Die Putenschnitzel waschen, trocken tupfen und nebeneinanderlegen. Nun das Fleisch mit Paprikamark bestreichen, mit Paprika und Salz bestreuen und anschließend mit den Paprikastreifen und dem Speck belegen.

Das Fleisch aufrollen, mit Holzspießchen feststecken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Auf dem vorgeheizten, eingeölten Grill 20-25 Minuten unter Wenden grillen.

Baguette waagrecht halbieren und zuerst auf der flachen Seite grillen. Dann mit Kräuterbutter bestreichen und auch auf der zweiten Seite rösten.

Mit den Rouladen servieren.

Dazu schmeckt ein bunter Salat.

