



Puten-Zucchinirollchen

Zubereitung

Die Schnitzelchen waschen, trocken tupfen und pfeffern. Die Zucchini längs in dünne Scheiben hobeln. Jeweils 1 Scheibe Schinkenspeck auf die gewürzten Schnitzel legen die vorher mit Senf eingestrichen wurden. Zucchinischeiben darauflegen und alles zu kleinen Röllchen aufrollen.

Mit Zahnstochern gut feststecken. Die Zwiebel fein würfeln. In einer Pfanne das Bona-Olivenöl erhitzen und die Putenröllchen rundum anbraten, dann rausnehmen. In das Bratfett den Zucker einstreuen, kurz anschwitzen, die Zwiebelwürfel zufügen und leicht Farbe nehmen lassen. Nun 50ml ml AcetoBalsamico angießen und etwas einreduzieren lassen.

Die Geflügelbrühe angießen und alles kurz aufkochen lassen. Nun die Röllchen wieder zugeben und die Tomatenstücke unterrühren. Ich hab noch Zuchinischieben in die Sauce dazu gegeben. Leicht salzen, pfeffern, Basilikum, Oregano zufügen. Zugedeckt ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen.

Dazu passen Nudeln aller Art oder Kartoffeln.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Linda Brückmann.

Zutaten

3 Personen

3 dünne Putenschnitzel, kleine

1 große Zucchini

3 Scheiben Schinkenspeck

Senf (Dijonsenf)

Bona-Olivenöl

1 Zwiebel(n)

1 TL, gehäuft Zucker

400 g Tomatenstückige aus der Dose

50 ml Aceto Balsamico

350 ml Geflügelbrühe

Salz und Pfeffer

Basilikum und Oregano