



Gefüllte Putenrollen in Tomatensugo

Zeit gesamt
50min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Strauchtomaten	1000 g
Zwiebeln, gelb	2 St.
Knoblauchzehen	2 St.
Olivensöl	2 EL
Rotwein, trocken	100 ml
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Zucker	
Pinienkerne	25 g
Tomaten, getrocknet	25 g
Mascarpone	100 g
Parmesan	30 g
Putenbrustschnitzel	600 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, kleiner Topf, große Auflaufform, Fleischklopfer, Frischhaltefolie, Zahnstocher

1. In einem Topf ca. 1 l Wasser aufkochen. Tomaten waschen, über Kreuz einritzen, in einer Schüssel mit kochendem Wasser überbrühen und kurz ziehen lassen. Wasser abgießen, Tomaten kalt abschrecken und häuten. Stielansätze entfernen und Tomaten grob würfeln.
2. Zwiebeln halbieren, schälen und würfeln. Knoblauch schälen und würfeln. In einem Topf Öl auf hoher Stufe erhitzen und Zwiebeln mit Knoblauch ca. 2 Min. anbraten. Tomaten zugeben, mit Wein ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Auf mittlerer Stufe ca. 20 Min. einköcheln lassen.
3. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Pinienkerne und getrocknete Tomaten sehr klein hacken. In einer Schüssel mit Mascarpone und Parmesan vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Schnitzel waschen, trocken tupfen und zwischen Frischhaltefolie gelegt flach klopfen. Schnitzel salzen, pfeffern und mit Mascarponecreme auf einer Seite bestreichen. Schnitzel eng aufrollen und mit Spießen feststecken.
5. Tomatensugo in eine Auflaufform geben, Schnitzelrollen in die Sauce legen und im Ofen ca. 30 Min. garen. Dabei Rollen einmal wenden. Auflaufform aus dem Ofen nehmen und auf Tellern verteilt servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passen [Zucchini-Feta-Salat mit Cherry-Tomaten und knusprigem Baguette](#).

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	456 kcal
Kohlenhydrate	24 g
Eiweiß	45 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	20 g