Spaghetti mit Puten-Schinken-Röllchen auf rahmigen Spinat



Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Blattspinat	400 g
Schalotten	2 St.
Salz	
Putenbrustfilets	600 g
Senf	2 EL
Kochschinken	120 g
Öl	4 EL
Spaghetti	500 g
Milch	200 ml
Frischkäse, natur	60 g
Muskatnuss, gemahlen	
Pfeffer, schwarz	
Zucker	
Butter	1 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlerer Topf, Fleischklopfer, Frischhaltefolie

1. Ofen auf ca. 150 °C (Umluft) vorheizen. Spinat waschen und trocken schleudern. Schalotten schälen, halbieren und fein würfeln. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser aufkochen.

2. Pute waschen, horizontal halbieren, zwischen Frischhaltefolie legen und flach klopfen. Fleisch mit Salz würzen und dünn mit Senf bestreichen. Schinken auf die Pute legen, aufrollen und mit je einem Zahnstocher feststecken.

3. In einer Pfanne 2 EL Öl auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen. Puten-Schinken-Röllchen rundherum ca. 5 Min. braten, in eine Auflaufform legen und im Ofen ca. 15 Min. backen. Spaghetti im kochenden Salzwasser ca. 9 Min. al dente garen.

4. In einer Pfanne 1 EL Öl auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und Schalottenwürfel ca. 2–3 Min. braten. Spinat zugeben und ca. 2 Min. mitbraten. Mit Milch auffüllen, Frischkäse zugeben und mit Muskatnuss, Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Mit 1 EL Butter verfeinern. Putenröllchen aus dem Ofen nehmen und schräg aufschneiden.

5. Spaghetti abgießen, zur Spinatsoße in die Pfanne geben, gut vermengen, in tiefen Tellern anrichten und mit aufgeschnittenen Puten-Schinken-Röllchen servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	834 kcal
Kohlenhydrate	98 g
Eiweiß	62 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	20 g