



Puteninvoltini mit Spätzle

Zeit gesamt
35min



Zubereitungszeit
35min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Pastinaken	4 St.
Putenbrustfilet	600 g
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Kochschinken	150 g
Öl	4 EL
Spätzle, frisch	800 g
Schnittlauch, frisch	15 g
Bratensauce, Pulver	200 ml

Zubereitung

1. Ofen auf 150 °C (Umluft) vorheizen. Pastinaken schälen, Enden abschneiden und in dünne Scheiben schneiden. Putenbrust waschen, trocken tupfen und längs in je 2 dünne Scheiben schneiden. Putenbrustscheiben salzen und pfeffern, je 1 Scheibe Kochschinken darauflegen, einrollen und mit Zahnstochern fixieren.
2. In einem Topf ca. 2 l Salzwasser auf hoher Stufe zum Kochen bringen. 2 EL Öl in einer Pfanne auf hoher Stufe erhitzen und Puteninvoltini rundherum ca. 5 Min. anbraten. Anschließend in eine Auflaufform legen und im Ofen ca. 15 Min. garen. Pfanne nicht säubern.
3. Spätzle im kochenden Salzwasser ca. 12 Min. garen. Derweil Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden.
4. In einer Pfanne 2 EL Öl im Bratensatz auf mittlerer Stufe erhitzen und Pastinaken ca. 5 Min. darin anbraten. Danach Bratensauce ggf. anrühren und zugeben und auf mittlerer Stufe ca. 3 Min. aufkochen. Je nach gewünschter Konsistenz etwas Nudelkochwasser zur Sauce geben und anschließend die Spätzle abgießen.
5. Puteninvoltini aus dem Ofen nehmen, Zahnstocher entfernen und mit Spätzle auf Tellern anrichten. Pastinaken-Sauce dazugeben und mit Schnittlauch bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	767 kcal
Kohlenhydrate	85 g
Eiweiß	57 g
Ballaststoffe	8 g
Fette	21 g