

Puten-Rouladen auf Karotten-Nudeln

Für 2 Personen

4 Putenschnitzel, a 125 g	200 g Spaghetti	200 g Karotten, groß
100 g Schinken, mager	150 ml Geflügelfond	100 ml Weißwein, trocken
1 Mozzarella	2 EL Pflanzenöl	2 EL Stärke
2 TL Dijon-Senf, fein	2 Zweige Basilikum	Salz
Pfeffer, schwarz		

Die Spaghetti in Salzwasser bissfest garen. Die Putenschnitzel waschen, trocken tupfen, flachdrücken und Salz und Pfeffer würzen. Den Mozzarella würfeln. Das Basilikum zupfen und fein hacken. Das Basilikum zusammen mit den Mozzarella und Schinkenwürfeln auf den Putenschnitzeln verteilen, aufrollen und feststecken. Die Putenröllchen in Pflanzenöl anbraten. Anschließend den Fond und den Wein angießen. Das Ganze etwa zehn Minuten schmoren lassen. Die Karotten schälen und in breite Streifen hobeln. Die Karottenstreifen die letzten drei Minuten im Nudelwasser mitgaren. Die Stärke mit wenig Wasser glatt rühren und die Soße damit binden. Die Karottennudeln auf Tellern anrichten. Die Putenröllchen aufschneiden und auf den Nudeln anrichten. Die Soße darüber geben und mit dem restlichen Basilikum garnieren und servieren.

Bettina Graf am 03. September 2009