

# Sommerliche Puten-Röllchen, Kartoffel-Würfel und Tomaten

## Für 2 Personen

3 Putenschnitzel, a 150 g	4 Scheiben Parma-Schinken	100 g Mozzarella
300 g festk. Kartoffeln	6 Tomaten	2 Zwiebeln
150 g Schalotten	2 Knoblauchzehen	250 ml Gemüsefond
1 TL Tomatenmark	1 TL mittelscharfer Senf	1 Bund Basilikum
1 TL getr. Thymian	1 TL getr. Basilikum	Butter
Pflanzenöl	Zucker	Kräutersalz
schwarzer Pfeffer	Salz	

Den Ofen auf 100 Grad vorheizen. Die Kartoffeln schälen und würfeln. Eine Zwiebel abziehen und ebenfalls fein würfeln. Die Schnitzel waschen, trocken tupfen und platt klopfen. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Ein paar Blätter vom Basilikum zupfen. Das Fleisch mit etwas Kräutersalz und Pfeffer würzen. Eine Seite der Schnitzel mit dem Senf bestreichen, mit dem getrockneten Thymian und dem getrockneten Basilikum bestreuen und mit jeweils einer Scheibe Schinken, ein paar Blättern Basilikum und zwei Scheiben Mozzarella belegen. Die Schnitzel aufrollen. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Rouladen darin scharf anbraten. Nach etwa zehn Minuten die Putenröllchen aus der Pfanne nehmen und im Ofen warm stellen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin mit Deckel garen. Die gewürfelten Zwiebeln kurz vor Ende der Garzeit in die Pfanne geben. Die Knoblauchzehen und die Schalotten abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Die Hälfte der Tomaten vom Strunk befreien, ebenfalls in dünne Scheiben schneiden und mit dem Knoblauch und den Schalotten im Bratensatz andünsten. Das Tomatenmark, eine Prise Zucker und etwas Salz hinzufügen und alles mit dem Gemüsefond ablöschen. Das Gemüse einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die restlichen Zwiebeln abziehen und in feine Würfel schneiden. Die restlichen Tomaten vom Strunk befreien, entkernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebelwürfel darin anschwitzen und die Tomatenwürfel dazugeben. Die Tomaten bei mittlerer Temperatur schmelzen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die sommerlichen Putenröllchen mit den Kartoffelwürfeln und den geschmolzenen Tomaten auf Tellern anrichten, mit der Soße garnieren und servieren.

Natalie Kern am 24. August 2011