

## Puten-Röllchen mit Safran-Sahne und Bandnudeln

### Für zwei Personen

2 Putenschnitzel, dünn	125 g Büffelmozzarella	200 g Bandnudeln
1 Zucchini, klein	4 EL Tomatenpesto	200 ml süße Sahne
3 EL Butterschmalz	1 Bund Schnittlauch	1 Bund glatte Petersilie
1/2 Bund Koriander	1 Prise Safranfäden	schwarzer Pfeffer, Meersalz

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Die Schnitzel waschen, trocken tupfen, plattieren, salzen, pfeffern und mit dem Pesto bestreichen. Die Zucchini von den Enden befreien und in Scheiben schneiden. Den Mozzarella ebenfalls in Scheiben schneiden. Die Schnitzel jeweils mit einer Scheibe Zucchini und Mozzarella belegen, aufrollen und feststecken. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und die Rouladen darin rundherum anbraten. Anschließend in eine Auflaufform geben und im Backofen warm stellen. Koriander zupfen und fein hacken. In die gleiche Pfanne die Sahne, den Safran, den Koriander, etwas Salz und Pfeffer geben und einkochen lassen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Bandnudeln darin bissfest kochen. Die Putenröllchen aus dem Ofen nehmen und anschneiden. Den Schnittlauch und die Petersilie zupfen und fein hacken. Die Putenröllchen mit der Safran-Soße und den Bandnudeln auf Tellern anrichten, mit dem Schnittlauch und der Petersilie garnieren und servieren.

Silvia Gerke am 21. Juni 2012