

Mediterrane Puten-Röllchen mit Reis

Für zwei Personen

2 Putenschnitzel, dünn	2 Scheiben gek. Schinken	125 g Basmatireis
1 Zwiebel, klein	1 Karotte	1 Tomate
$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	100 g Kräuterfrischkäse	1 TL Senf
50 ml Weißwein	100 ml Sahne	100 ml Gemüsebrühe
Olivenöl	Paprikapulver, edelsüß	Pfeffer, Salz

Den Reis waschen und nach Packungsanweisung garen. Die Putenschnitzel mit Salz, Pfeffer und Paprika leicht würzen. Eine halbe Zwiebel abziehen und fein hacken. Eine halbe Karotte schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel- und Karottenwürfel in etwas Olivenöl glasig dünsten und anschließend abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Blätter des Basilikums abzupfen, abbrausen, trocknen und fein hacken. Eine halbe Tomate in Würfel schneiden und mit den Zwiebeln, Karotten und dem Basilikum unter den Frischkäse mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auf jedes Putenschnitzel eine Scheibe gekochten Schinken legen und mit der Frischkäsemasse bestreichen. Danach zusammenrollen und mit einer Rouladennadel schließen. In einer Pfanne mit heißem Olivenöl rundherum scharf anbraten, mit Weißwein ablöschen und diesen einreduzieren lassen. Nun die Sahne mit Senf und Gemüsebrühe vermengen und unter den Weißwein rühren. Die Röllchen bei geschlossenem Deckel zehn Minuten fertig garen. Die Röllchen zusammen mit dem Reis auf Tellern anrichten.

Michael Heering am 12. Mai 2014