

Puten-Roulade mit Tomaten-Walnuss-Füllung, Tomaten-Salat

Für zwei Personen

Für die Putenrouladen:

2 Putenschnitzel à 160 g Salz Pfeffer

Für die Füllung:

4 Cocktailtomaten 6 gehackte Walnusskerne $\frac{1}{2}$ Mozzarella
1 EL Tomatenmark $\frac{1}{2}$ EL Balsamico 1 EL Chiliwürzsauce
neutrales Pflanzenöl Salz Pfeffer

Für den Tomatensalat:

500 g bunte Cocktailtomaten $\frac{1}{2}$ Zwiebel $\frac{1}{2}$ grüne Paprika
1 Peperoni 1 EL Chiliwürzsauce 2 EL Balsamico
 $\frac{1}{4}$ Zucker $\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie 5 EL Olivenöl
Pfeffer

Für die Putenrouladen:

Die Putenschnitzel waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Füllung:

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Cocktailtomaten waschen, halbieren und klein würfeln. Den Mozzarella in feine Stücke schneiden. Tomaten, Mozzarella, Tomatenmark, Walnusskerne, Balsamico, Chiliwürzsauce, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermengen und kurz ziehen lassen. Die Masse auf die Putenschnitzel geben, zusammenrollen und mit Zahnstochern fixieren.

Die Rouladen in einer Pfanne mit heißem Öl scharf rundum anbraten. Im vorgeheizten Ofen etwa 15 Minuten ruhen lassen.

Für den Tomatensalat:

Die Cocktailtomaten waschen, trocknen und halbieren. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die Paprika halbieren, das Kerngehäuse herausschneiden und grob würfeln. Die Peperoni längs halbieren, die Kerne herauskratzen und fein hacken.

Aus Öl, Balsamico, Zucker, Chiliwürzsauce und Pfeffer eine cremige Vinaigrette anrühren.

Tomaten, Paprika, Zwiebel und Peperoni mit dem Dressing marinieren und etwa 10 Minuten ziehen lassen.

Die Putenroulade mit Tomaten-Walnuss-Füllung und feurigem Tomatensalat auf Tellern anrichten und servieren.

Stefan Kümmerth am 12. Juli 2017