

# PUTENROULADEN

mit Pesto & cremiger Polenta

Für 2 Personen

- 75 g Pinienkerne
- 30 g Kapern
- 100 g getrocknete Tomaten
- 60 g grüne Oliven *ohne Kern*
- 8 Putenschnitzel
- Salz und Pfeffer
- 3 EL Sonnenblumenöl

Für die Polenta:

- 350 ml Milch
- 200 ml Schlagobers
- 100 g Polenta *Instant*
- je 1 kleine Handvoll Petersilien- und Basilikumblätter *gehackt*
- 40 g Parmesan *gerieben*

Außerdem:

- Küchengarn oder Rouladenspieße
- Parmesan & Petersilie *zum Garnieren*

1. Pinienkerne ohne Öl in einer Pfanne rösten. Mit Kapern, getrockneten Tomaten und Oliven in einen Mixbecher geben und nach Wunsch grob bis fein pürieren.

2. Putenschnitzel auf der Arbeitsfläche ausbreiten und flach klopfen.\* Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Pesto bestreichen, fest aufrollen, mit Küchengarn binden oder mit Spießen fixieren.

3. Ofen auf 190°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Rouladen darin bei starker Hitze rundherum anbraten, anschließend in der Pfanne im Ofen ca. 15 Min. fertig garen.

4. In der Zwischenzeit für die Polenta Milch und Schlagobers in einem Topf aufkochen. Polenta unter ständigem Rühren einrieseln lassen. Hitze ausstellen. Kräuter und Parmesan unterrühren und noch 2 Min. unter ständigem Rühren fertig garen.

5. Rouladen aus dem Ofen nehmen, mit Polenta servieren. Nach Wunsch mit Parmesan und Petersilie garnieren.

© 40 Min ★☆☆ Hobbykoch

\*TIPP: Schnitzel am besten unter Frischhaltefolie zart klopfen. So wird das Fleisch dünner, aber die Struktur nicht zerstört.

