WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Putenrouladen in Rotweinsauce mit Knödeln und Spinat

Zutaten (für 4 Personen):

4 Putenschnitzel
70 g Pesto
4 Scheiben Parmaschinken
2 Zwiebeln
3 EL Öl
500 ml Rotwein
400 ml Gemüsebrühe
1 EL Tomatenmark
2 Knoblauchzehen
Salz und Pfeffer
750 g Spinat
375 g kleine Knödel (Kühlung)
2 TL Stärke
20 g Walnüsse



Nährwerte:

Pro Portion ca. 708 kcal, 24 g Fett, 37 g Kohlenhydrate, 47 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 75 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Putenrouladen in Rotweinsauce mit Knödeln und Spinat

Zubereitung:

1. Zuerst die Putenschnitzel flachklopfen.



2. Dann die Putenschnitzel mit Pesto bestreichen, mit Parmaschinken belegen und aufrollen.



3. 1 Zwiebel schälen und würfeln und mit den Putenrouladen in 2 EL Öl von allen Seiten scharf anbraten.

Putenrouladen in Rotweinsauce mit Knödeln und Spinat



4. Dann mit 250 ml Rotwein ablöschen.



5. Als nächstes Brühe angießen, Tomatenmark einrühren und circa 60 Minuten bei geschlossenem Deckel garen.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Putenrouladen in Rotweinsauce mit Knödeln und Spinat

6. Zweite Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln und in 1 EL Öl anschwitzen.



7. Spinat und restlichen Rotwein dazugeben und bei mittlerer Hitze garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
   Knödel nach Packungsangabe garen.



8. Putenrouladen vor dem Anschneiden kurz ruhen lassen.
   Mit Wasser angerührte Stärke in die Sauce mischen, aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Putenrouladen in Rotweinsauce mit Knödeln und Spinat

9. Putenrouladen mit Rotweinsauce, Knödeln und Spinat anrichten, mit Walnüssen toppen und genießen!





Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D"s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf **www.deutsches-geflügel.de**