

## Putenrouladen in Rotweinsauce mit Spinat und Kartoffeln

### Zutaten

(für 4 Personen):

4 Putenschnitzel (aus deutscher Erzeugung)  
70 g Pesto  
4 Scheiben Parmaschinken  
2 Zwiebeln  
3 EL Öl  
500 ml Rotwein  
400 ml Gemüsebrühe  
1 EL Tomatenmark  
2 Knoblauchzehen  
750 g Spinat  
Salz und Pfeffer  
750 g Kartoffeln  
2 TL Stärke  
20 g Walnüsse



### Nährwerte:

Pro Portion ca. 866 kcal, 42 g Fett, 64 g Kohlenhydrate, 55 g Eiweiß

### Zubereitungszeit:

circa 35 Minuten

## Putenrouladen in Rotweinsauce mit Spinat und Kartoffeln

### Zubereitung:

1. Zuerst die Putenschnitzel flachklopfen...



2. ...mit je einer Scheibe Parmaschinken belegen, mit Pesto bestreichen und aufrollen.



3. Die Putenrouladen und 1 gehackte Zwiebel in 2 EL Öl von allen Seiten scharf anbraten.



## Putenrouladen in Rotweinsauce mit Spinat und Kartoffeln

4. Alles mit 250 ml Rotwein ablöschen.



5. Dann die Brühe angießen, Tomatenmark einrühren und circa 60 Minuten bei geschlossenem Deckel garen.



6. 1 weitere Zwiebel und Knoblauch in 1 EL Öl anschwitzen. Spinat und Rotwein dazugeben und bei mittlerer Hitze garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nebenbei die Kartoffeln garen.



7. Die Putenrouladen vor dem Anschneiden kurz ruhen lassen. Mit Wasser

## Putenrouladen in Rotweinsauce mit Spinat und Kartoffeln

angerührte Stärke in die Sauce mischen, aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



- Die Putenrouladen zusammen mit dem Spinat, den Kartoffeln und der Rotweinsauce auf einem Teller anrichten. Mit Walnüssen toppen und genießen. 🍴



## Putenrouladen in Rotweinsauce mit Spinat und Kartoffeln



### 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-gefluegel.de](http://www.deutsches-gefluegel.de)