

Rezept Putenbrust-Involttini mit Schmortomaten

Zutaten für 4 Personen:

150 g junger Spinat
Salz
200 g Kirschtomaten
3-4 Stiele Salbei
8 dünne Putenschnitzel (à ca. 75 g)
100 g Kräuter-Butter leicht (Meggle)
100 g italienische Salami, in dünnen Scheiben
2 EL Öl
schwarzer Pfeffer
250 g Bandnudeln
150 ml Weißwein
1 TL Instant-Gemüsebrühe
1 EL dunkler Soßenbinder
Holzspießchen

Zubereitung:

Spinat waschen und verlesen. In kochendem Salzwasser kurz blanchieren und abtropfen lassen. Danach gut ausdrücken. Tomaten waschen. Salbei waschen, trocken tupfen, etwas zum Garnieren beiseite stellen, Rest in feine Streifen schneiden. Fleisch waschen und trocken tupfen. Mit 80 g Kräuterbutter bestreichen. Mit Salami und Spinat belegen. Alles aufrollen und mit Holzspießchen feststecken. Öl in einer Pfanne erhitzen, Röllchen rundherum ca. 4 Minuten anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen und in eine Form geben. Tomaten darum verteilen.

20 g Butter in Flöckchen auf den Tomaten verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) 8-10 Minuten garen. Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten. Bratfett noch einmal erhitzen, Salbei darin kurz braten. Weißwein und 200 ml Wasser zugießen, aufkochen und Brühe einrühren. Soßenbinder einrühren und Soße damit andicken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nudeln abgießen und abtropfen lassen. Involtini mit Tomaten, Nudeln und Soße anrichten. Mit beiseite gelegtem Salbei garnieren.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten.

Pro Portion ca. 2850 kJ/ 680 kcal/ E 51 g/F 26 g/KH 66 g

Foto: Food & Foto, Hamburg

[Zurück zu den Geflügelrezepten](#)