

Putenröllchen auf Tomate mit Schafskäse

(Für 1 Person – Foto)

- | | |
|---------------------------------------|--|
| <i>1 Putenschnitzel (150 g)</i> | unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trockentupfen, mit |
| <i>Salz</i> | |
| <i>frisch gemahlenem Pfeffer</i> | bestreuen |
| <i>1/2 Scheibe gekochten Schinken</i> | darauflegen, zu einer Rolle formen, mit umwickeln |
| <i>1/2 Scheibe Schinkenspeck</i> | zerlassen |
| <i>1 Teel. Butter</i> | abziehen, feinwürfeln, in der Butter andünsten |
| <i>1 kleine Zwiebel</i> | kurze Zeit in kochendes Wasser legen (nicht kochen lassen), in kaltem Wasser abschrecken, enthäuten, den Stengelansatz heraus-schneiden, die Tomate würfeln, zu der Zwiebel geben, mit Salz, Pfeffer |
| <i>Zucker</i> | |
| <i>gerebeltem Oregano</i> | bestreuen, kurz mitdünsten |
| | das Putenröllchen zu dem Gemüse geben, zugedeckt etwa 10 Minuten garen |
| <i>30 g Schafskäse</i> | in Würfel schneiden, dazugeben, miterwärmen |
| <i>Beilage:</i> | Curryreis. |

