



MEIN GENUSS



## Putenrouladen auf Spargel



**It's a match!**

It's a match! Der grüne Pfeffer passt mit seiner milden Schärfe perfekt zu Geflügel!



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Zuerst die Frühlingszwiebeln waschen und in ca. 4 cm lange Stücke schneiden, wobei die **dunkelgrünen Spitzen** nicht verwendet werden sollten.
- 2 Die Zwiebeln in etwas Bratöl bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Nun Das Fleisch gleichmäßig mit Senf bestreichen und mit **Salz** und **Pfeffer** würzen.
- 3 Danach je eine Scheibe Schinken, eine halbe Käsescheibe, die gebratenen Frühlingszwiebeln (quer) und die **Trockenfrüchte** auf das Fleisch legen. Das Fleisch vorsichtig aufrollen und mit den Holzspießen fixieren.
- 4 Die Rouladen in Bratöl rundherum **ca. 10 Minuten** braten.
- 5 Nach dem Braten die Rouladen in Alufolie wickeln. Den Bratensaft mit dem Glas Wein ablöschen und einkochen lassen. Die **Sauce** mit etwas Butter, Salz und Pfeffer abschmecken.
- 6 Den Spargel schälen und schräg in ca. 1-2 cm große Stücke schneiden. Die Spargelstücke in einer beschichteten Pfanne in etwas Bratöl **ca. 5 Minuten** braten, mit 3 TL Zucker bestreuen und **karamellisieren**.
- 7 Ein wenig Gemüsefond oder Wasser hinzufügen und unter Rühren weitere **8-10 Minuten** garen. Ebenfalls mit Salz und Pfeffer **würzen** und mit der restlichen Butter verfeinern.
- 8 Die **grünen Pfefferkörner** im Mörser grob zerstoßen. Die Rouladen in der Mitte quer und schräg einmal durchschneiden und auf dem fertigen Spargel anrichten.
- 9 Alles mit dem gemörserten Pfeffer und den Kerbelblättchen bestreuen sowie mit der Sauce garnieren – dann sofort **servieren**.

### Zutaten

4 große, dünne Putenschnitzel  
4 Frühlingszwiebeln  
4 EL grobkörniger Senf  
Salz  
Pfeffer  
4 sehr dünne Scheiben  
Kochschinken  
2 sehr dünne Scheiben  
Emmentaler Käse  
8 getrocknete Aprikosen  
4 getrocknete Pflaumen  
1 Glas trockener Weißwein  
100 g Butter  
Bratöl  
500 g weißer Spargel  
250 g grüner Spargel  
100 ml Gemüsefond  
3 TL Zucker  
1 TL grüner Pfeffer  
frische Kerbelblättchen zum Garnieren

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 31.07.2026.



MEIN GENUSS

---