



# 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 Bratsaft 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

---