



## Putenrouladen mit Cremefülle

auf Erdäpfel-Radieschen-Salat



30-40min



2 Personen

Rouladen mal anders: Rouladen sind nicht nur mit Rindfleisch ein echter Hit, denn dieser saftigen Putenroulade werdet ihr nicht widerstehen können! Gefüllt mit einer herzhaften Creme bleibt das Fleisch schön zart und wird besonders würzig. Dazu gibt es einen frühlingshaften Kartoffelsalat mit farbenfrohen Radieschen und frischem Dill. Das sorgt für Farbe auf dem Teller und gute Laune!

## Was du von uns bekommst

- Radieschen
- Putenschnitzel
- Senf <sup>10</sup>
- Kartoffelnetz
- Crème fraîche <sup>7</sup>
- rote Zwiebel
- Gute Laune Gewürz-Blüten-Zubereitung
- frischer Dill
- Holzspieße

## Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Hühnersuppenwürfel
- Pflanzenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- Auflaufform
- Backrohr mit Umluftfunktion
- Fleischklopf
- große Pfanne
- Klarsichtfolie
- Messbecher
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb
- Sparschäler
- Wasserkocher

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

### Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

### Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 701.0kcal, Fett 39.0g, Eiweiß 37.6g, Kohlenhydrate 45.5g



### 1. Erdäpfel kochen

In einem mittleren Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Erdäpfel** zum Kochen bringen. **Erdäpfel** schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Sobald das Wasser für die **Erdäpfel** kocht, diese darin ca. 12-15Min. kochen bzw. bis diese bissfest gar sind. Backrohr auf 200°C Umluft (220°C Ober-/ Unterhitze) vorheizen.



### 4. Rouladen vorbereiten

**Fleisch** trockentupfen und die einzelnen Scheiben zwischen Frischhaltefolie mit einem Fleischklopf oder einer leeren Glasflasche ca. 5mm dünn flachklopfen, mit Salz und Pfeffer würzen. **Crème fraîche** in einer Schlüssel glatt rühren, mit **übriger Gewürzmischung**, Salz und Pfeffer würzen. **2 Radieschen** klein hacken und unter die **Crème fraîche** rühren.



### 2. Zwiebel schneiden

Die **Zwiebel** schälen und sehr fein würfeln. 50ml Wasser für die Gemüsebrühe zum Kochen bringen und 1/2 Hühnersuppenwürfel darin auflösen und beiseitestellen.



### 5. Rouladen zubereiten

**Fleisch** mit der **Crème** bestreichen und aufrollen und mit Holzspießen feststecken. 2EL Öl in einer Pfanne mittelhoch erhitzen und **Rouladen** darin rundum ca. 10Min. anbraten, dann die **Rouladen** in einer Auflaufform im Rohr ca. 10Min. zu Ende garen.



### 3. Erdäpfel marinieren

Sobald die **Erdäpfel** gar sind, in ein Sieb abgießen. Aus 2EL Essig, **Senf**, 1EL Öl, **Zwiebelwürfeln**, 50ml **Brühe**, 1/2 der **Gewürzmischung**, Salz und Pfeffer eine **Marinade** herstellen. Über die **Erdäpfel** geben und ca. 10-15Min. ziehen lassen.



### 6. Salat fertigstellen

Inzwischen die **übrigen Radieschen** in dünne Scheiben schneiden und den **Dill** ohne harte Stiele grob hacken. **Beides** mit den **Erdäpfeln** vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. **Fleisch** in Röllchen schneiden und über den **Salat** legen.