Putenrouladen mit Schinken und Käse

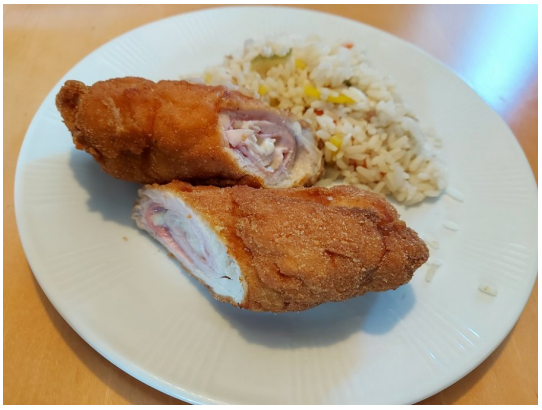
Die panierten Putenrouladen mit Schinken und Käse sind eine köstliche Alternative zu Schweinefleisch. Das schmackhafte Rezept schmeckt der ganzen Familie.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

4 Stk.	Putenschnitzel
	Salz
	Pfeffer
4 Scheiben	Kochschinken
4 Scheiben	Käse
	Mehl
2 Stk.	Eier
	Semmelbrösel
	neutrales Pflanzenöl

Zubereitung

1. Für die **Putenrouladen mit Schinken und Käse** die Putenschnitzel zwischen Frischhaltefolie flach klopfen, salzen und pfeffern. Mit je einer Scheibe Kochschinken und Käse belegen. Danach einrollen und mit einem Zahnstocher fixieren.

2. Die Eier verquirlen, die Putenrouladen in Mehl wenden, durch die verquirlten Eier ziehen und rundum in Semmelbrösel wälzen. Die Panier etwas andrücken.

3. Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Rouladen rundherum goldbraun backen.

Tipp

Zu den Putenrouladen mit Schinken und Käse, Erbsenreis oder Kartoffeln reichen. Dazu einen Blattsalat mit Kürbiskernöl servieren.