

# Putenrouladen

Schnell und lecker kochen, ganz einfach mit dem Rezept für Putenrouladen mit Käse-Schinken-Füllung.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 55 min



## Zutaten

120 ml	<a href="#">Brühe</a>
4 Scheiben	<a href="#">Käse</a>
1 Schuss	Öl
1 kg	Putenbrust
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
8 Scheiben	Schinken
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>

## Zubereitung

1. Für die **Putenrouladen** die Putenschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Jede Hälfte mit Schinken und Käse belegen. Sorgfältig einrollen und mit Zahnstochern befestigen.
2. Das Öl in einer Bratpfanne heiß werden lassen und die Putenroulade anbraten, aus der Pfanne holen und die kleingeschnittenen Zwiebeln anrösten.
3. Mit Suppe aufgießen, die Putenrouladen dazugeben und alles bei mittlerer Hitze 20-30 Minuten fertig kochen lassen.

## Tipp

Mit dem Lieblingschinken schmeckt die Putenroulade noch besser.