

Gefüllte Putenröllchen - BG 0 Sekretoren, A, B und AB

Zutaten für 2 Portionen:

- 2 Putenschnitzel
- 150 g Feta aus Ziegen- und/oder Schafskäse
- 1 Zwiebel
- Kräuter: Rosmarin, Basilikum
- Salz
- [Falscher Pfeffer](#) oder gem. [Papayakerne](#)
- ca. 200 - 250 ml [Gemüsebrühe/Würze](#)

Zubereitung:

Feta in zwei Hälften teilen. Die Kräuter, ca. 4 kleine Zweige Rosmarin und eine Handvoll Basilikumblätter, in einem Mixer oder Kräutermühle fein vermahlen, eine Hälfte des Fetakäse dazugeben und so miteinander vermischen dass eine Paste entsteht. Putenschnitzel auf einer Seite mit der Käse-Kräuter-Paste bestreichen, einrollen und mit einem Holzstäbchen oder Bindfaden fixieren. Die Röllchen mit Salz und falschem Pfeffer würzen und in einer Pfanne scharf anbraten.



Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden, das Fleisch aus der Pfanne nehmen und nun die Zwiebelwürfel andünsten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen. Den restlichen Feta fein würfeln, in die Soße geben und so lange verrühren bis der Käse geschmolzen ist. Die Putenröllchen in die Gemüsebrühe geben und ca. 30 Minuten garen.

Dazu passt sehr gut Reis und Gemüse z. B. [Wirsinggemüse](#).

