

Gefüllte Putenrouladen aus dem Ofenmeister

Das Rezept sind 6 Rouladen, pro.Roulade 3 SmartPoint Punkte

Zutaten:

6 Putenrouladen

6 Gurken

12 Scheiben geräucherten, durchwachsenen Speck (waren bei mir 200g)

Gewürz „Fleischeslust“ von der Firma Zapfhahn aus Dortmund

500 ml Gemüsebrühe

Etwas Wurzelgemüse: Möhren, Sellerie, Lauch

Eine rote Zwiebel in Würfel geschnitten

Zubereitung:

Den Backofen auf 200 Grad O/U Hitze vorheizen.

Die Rouladen von beiden Seiten mit dem Gewürz Fleischeslust würzen und dann auf eine Seite je 2 Scheiben Speck und 1 Gurke geben.

Nun aufrollen und mit Holzspießen feststecken.

Dann die Gemüsebrühe mit dem Gemüse in den Ofenmeister geben und oben auf die Rouladen legen.

Mit dem Deckel verschließen und ca. 50 Min (je nach Dicke der Rouladen) auf dem unteren Rost fertig garen.

Dann die Rouladen aus dem Ofenmeister holen und die Flüssigkeit mit dem Gemüse pürieren.

Guten Appetit wünscht Euch Judith ☺