

★ FESTTAGSSPECIAL



## Putenroulade mit Cranberry-Käse-Füllung

dazu Grünkohl-Apfel-Salat mit Süßkartoffel

30-40min 2 Personen

Dieses Jahr haben wir uns für deine Weihnachtstafel etwas ganz Besonderes ausgedacht: zarte Putenroulade mit einer unwiderstehlich aromatischen Füllung aus Cranberrys, Zwiebelmarmelade und geschmolzenem Käse! Als frisch-farbenfrohen Kontrast gibt's einen herzhaften und herrlich gesunden Grünkohlsalat mit fruchtigen Apfelstückchen, cremiger Süßkartoffel und knusprigen Pekannüssen. Noch Fragen? Nein? Na dann: Frohes Fest!

## Was du von uns bekommst

- 1 Stück italienischer Hartkäse <sup>7</sup>
- 1 Päckchen getrocknete Cranberrys
- 1 Päckchen Zwiebelmarmelade
- 1 Packung Putenbrustfilet
- 1 Süßkartoffel
- 1 Packung Pekannusskerne <sup>15</sup>
- 1 Apfel
- 1 Packung Grünkohl
- 1 Päckchen körniger Senf <sup>10</sup>
- 1 Päckchen Hühnerbrühgewürz

## Was du zu Hause benötigst

- 1EL Weizenmehl <sup>1</sup>
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe
- Messbecher
- Frischhaltefolie
- Zahnstocher

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

## Allergene

Gluten (1), Milch (7), Senf (10), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 854kcal, Fett 51.3g, Kohlenhydrate 57.5g, Eiweiß 37.6g



### 1. Füllung zubereiten

Den Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den **Käse** fein reiben und mit den **Cranberrys** und der **Zwiebelmarmelade** vermischen.



### 2. Rouladen füllen

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp abtupfen, zwischen Frischhaltefolie mit einer schweren Pfanne oder einem Fleischklopfer ca. 0,5cm dünn klopfen und von beiden Seiten kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Die **Füllung** auf dem **Fleisch** platzieren, das **Fleisch** aufrollen und die **Rouladen** mit einem Zahnstocher oder Schaschlikspieß fixieren.



### 4. Süßkartoffeln rösten

Die **Süßkartoffel** ggf. schälen, in ca. 1cm große Würfel schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1-2EL Olivenöl sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen. Zu den **Rouladen** in den Ofen geben und in ca. 15Min. goldbraun und knusprig backen. Die **Pekannüsse** grob hacken und während der letzten ca. 7Min. auf dem Blech mitrösten.



### 5. Grünkohlsalat vorbereiten

Den **Apfel** vierteln, entkernen und in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die Strünke entfernen, den **Grünkohl** in Stücke zupfen und mit 1 kräftigen Prise Salz 1-2Min. kräftig durchkneten. 2EL Olivenöl, 1-2EL Essig, 1-2EL Wasser, den **Senf** und je 1 Prise Zucker und Salz verrühren und **Grünkohl**, **Apfel**, **Süßkartoffeln** und **Nüsse** kurz vor dem Servieren mit dem **Dressing** vermengen.



### 3. Rouladen garen

Die **Rouladen** in eine Auflaufform geben, mit 1-2EL Olivenöl beträufeln und im Ofen 20-30Min. backen, bis sie leicht gebräunt und gar sind.



### 6. Sauce zubereiten

Sobald die **Rouladen** fertig sind, den ausgetretenen **Bratensaft** in einer mittelgroßen Pfanne und mittelhoch erhitzen. Mit 1EL Mehl bestäuben und ca. 30Sek. umrühren, 150ml Wasser angießen und die **1/2 des Brühgewürzes** einrühren, kurz aufkochen und bis zur gewünschten Konsistenz einköcheln lassen. Die **Rouladen** mit der **Sauce** beträufeln und mit dem **Grünkohl-Apfel-Salat** servieren.