

☆ FESTTAGSSPECIAL



## Putenroulade mit Cranberry-Käse-Füllung

dazu Grünkohl-Apfel-Salat mit Süßkartoffel



30-40min



3-4 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

- 2 Stück italienischer Hartkäse <sup>7</sup>
- 2 Päckchen getrocknete Cranberrys
- 2 Päckchen Zwiebelmarmelade
- 2 Packungen Putenbrustfilet
- 2 Süßkartoffeln
- 2 Packungen Pekannusskerne <sup>15</sup>
- 2 Äpfel
- 2 Packungen Grünkohl
- 1 Päckchen körniger Senf <sup>10</sup>
- 1 Päckchen Hühnerbrühwürz

## Was du zu Hause benötigst

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

## Küchenutensilien

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

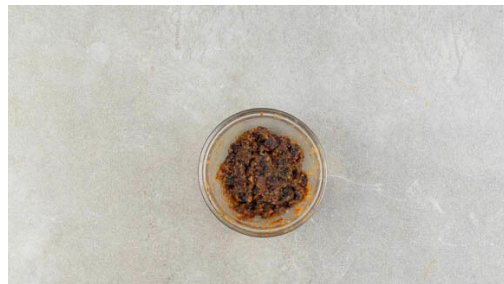
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

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

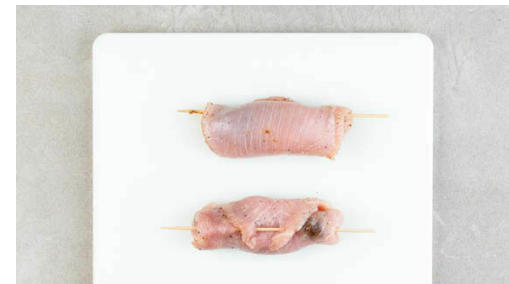
### Nährwertangaben pro Portion

Energie 773kcal, Fett 43.4g, Kohlenhydrate 55.5g, Eiweiß 37.1g



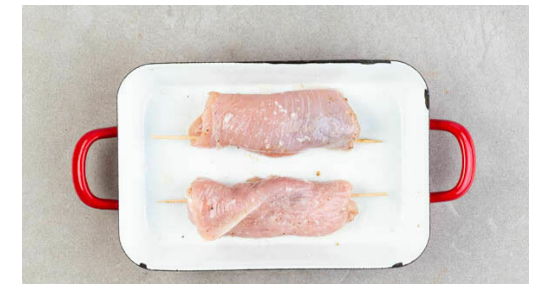
### 1. Füllung zubereiten

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



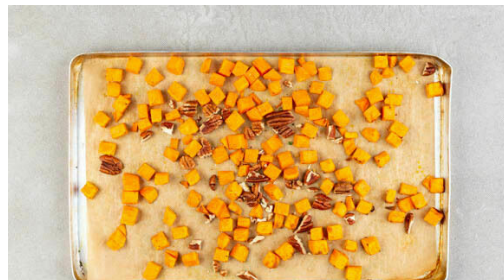
### 2. Rouladen füllen

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.



### 3. Rouladen garen

Die **Rouladen** in eine Auflaufform geben, mit 2-3EL Olivenöl beträufeln und im Ofen 20-30Min. backen, bis sie leicht gebräunt und gar sind.



### 4. Süßkartoffeln rösten

Die **Süßkartoffeln** ggf. schälen, in ca. 1cm große Würfel schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Olivenöl und je 1/2TL 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

Die **Äpfel** vierteln, entkernen und in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die Strünke entfernen, den **Grünkohl** in Stücke zupfen und mit 1/2TL Salz 1-2Min. kräftig durchkneten. 3-4EL Olivenöl, 2-3EL Essig, 1-2EL Wasser, den **Senf** und je 1 kräftige Prise Zucker verrühren und **Grünkohl, Apfel, Süßkartoffeln** und **Nüsse** kurz vor dem Servieren mit dem **Dressing** vermengen.



### 6. Sauce zubereiten

Sobald die **Rouladen** fertig sind, den ausgetretenen **Bratensaft** in einer mittelgroßen Pfanne und mittelhoch erhitzen. Mit 1,5EL Mehl bestäuben und ca. 30Sek. umrühren, 300ml Wasser angießen, die **1/2 des Brühwürzes** einrühren, kurz aufkochen und bis zur gewünschten Konsistenz einköcheln lassen. Die **Rouladen** mit der **Sauce** beträufeln und mit dem **Grünkohl-Apfel-Salat** servieren.