

# Putenröllchen mit Mandelblumenkohl

**Zeit: 45 Minuten**

## Zutaten

- ☛ 2 Putenschnitzel (à 125g)
- ☛ Salz
- ☛ Pfeffer
- ☛ 2 Scheiben roher Schinken
- ☛ 50g Ziegenfrischkäse
- ☛ 1 EL Rapsöl
- ☛ 100ml Sahne
- ☛ ½ EL Speisestärke
- ☛ ½ Blumenkohl
- ☛ 25g Mandelsplitter
- ☛ 100ml Gemüsebrühe



## Zubereitung

1. Putenschnitzel klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit je 1 Scheibe Schinken belegen und mit etwas Ziegenfrischkäse bestreichen. Eng aufrollen und mit Zahnstochern feststecken.
2. ½ EL Öl erhitzen und die Putenröllchen erst scharf anbraten, dann bei mittlerer Hitze in ca. 10-15 Minuten fertig garen. Aus der Pfanne nehmen und warm halten. EL Öl erhitzen und die Putenröllchen erst scharf anbraten, dann bei mittlerer Hitze in ca. 10-15 Minuten fertig garen. Aus der Pfanne nehmen und warm halten.
3. Sahne in die Pfanne gießen, aufkochen. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser verrühren, zur Sahne geben, aufkochen und köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Blumenkohl putzen und in kleine Röschen teilen. In Salzwasser gut 5 Minuten garen, dann abtropfen lassen.
5. Mandelsplitter in einer beschichteten Pfanne ohne Fett kurz rösten, aus der Pfanne nehmen. 1 EL Öl in die Pfanne geben, Blumenkohl kurz anbraten, dann mit der Brühe ablöschen und kurz weitergaren bis er weich ist.
6. Blumenkohl mit den Mandelsplittern bestreuen und zusammen mit den Putenröllchen und der Soße anrichten.