

# Putenroulade mit Spinat - Schafskäsefüllung

( Dampfbackofen/Induktionskochfeld )

Zutaten für 4 Pers.

## Zutaten:

400 g fr. Blattspinat  
Salz, Pfeffer  
2 Knoblauchzehen  
100 g Schafskäse  
4 dünne Putenschnitzel

## Zubereitung:

Den Blattspinat ca. 3 Minuten in einem gelochten Garbehälter dämpfen, würzen und den zerdrückten Knoblauch unterheben.

Den Schafskäse in kleine Würfel schneiden und zum Blattspinat geben.

Putenschnitzel salzen und pfeffern, mit der Blattspinat-Schafskäse-Masse zu zwei Drittel belegen, einrollen und mit einem Zahnstocher fixieren.

Putenrollen in einem gelochten Garbehälter **10-15 Minuten 100°C dämpfen.**

Wenn eine Sauce dazu gewünscht wird, kann man die Putenrouladen nach dem Garen kurz von beiden Seiten anbraten und den Fond dafür verwenden. (dann aber nur 10 Min. dämpfen)

Dazu passt sehr gut Wildreis, Reis oder auch Bandnudeln mit Sahnesauce.