

# Gefüllte Puten-Röllchen mit Bandnudeln und Weißwein-Soße

## Für zwei Personen

4 dünne Putenschnitzel	250 g grüne Bandnudeln	120 g junger Spinat
1 Kugel Büffelmozzarella	10-12 Kirschtomaten	4 getr. Öl-Tomaten
100 g Pinienkerne	50 g Pecorino	3 Knoblauchzehen
$\frac{1}{2}$ Bund Basilikumblätter	2 Zweige Thymian	4 Salbeiblätter
2 EL Crème-fraîche	50 ml trockener Weißwein	50 ml Geflügelfond
170 ml Olivenöl	2 EL Butter	Frische Muskatnuss
Salz, Pfeffer		

Die Bandnudeln in kochendem Salzwasser garen. Die Putenschnitzel waschen, trocken tupfen und, wenn nötig, etwas flach klopfen. Eine Knoblauchzehe abziehen und damit eine Pfanne ausreiben. Einen Esslöffel Butter in die Pfanne geben und den frischen Spinat darin andünsten. Etwas Fond dazugeben, damit er zusammenfällt. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Den Spinat in einem Sieb abtropfen lassen und gut ausdrücken. 150 Milliliter Olivenöl mit den Pinienkernen, zwei abgezogenen Knoblauchzehen, 50 Gramm frischem Basilikum, den abgezapften Blättern des Thymians, den Salbeiblättern und frisch geriebenem Pecorino in einem hohen Gefäß zu einem Pesto verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schnitzel mit dem frischen Pesto bestreichen und mit dem Spinat belegen. Die getrockneten Tomaten in Streifen schneiden, den Mozzarella in Scheiben schneiden und gleichmäßig auf dem Fleisch verteilen, aufrollen und mit Holzspießen feststecken. Zwei Esslöffel Öl und einen Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen, die Putenröllchen darin acht bis zehn Minuten von allen Seiten anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm halten. Den Bratensatz mit etwas Fond und Weißwein ablöschen, alles einköcheln lassen. Die Kirschtomaten waschen, halbieren und mit den Schnittflächen nach unten in die Pfanne legen. Die Tomaten kurz andünsten lassen. Die Crème-fraîche unterrühren, aufkochen lassen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Acht Basilikumblätter in Streifen schneiden und in die Sauce rühren. Aus den Putenröllchen die Spieße entfernen und das Fleisch aufschneiden. Die Putenröllchen mit den Bandnudeln auf einem Teller anrichten. Mit der Sauce beträufeln.

Horst Lichter am 16. August 2013