Putenröllchen auf Blattspinat

Für 4 Personen

50 g Datteln	0,5 Glas gegrillte Paprika	6 Putenschnitzel, à 120 g
Salz, Pfeffer	Ras el Hanout	6 TL Senf
4 EL natives Olivenöl	250 ml Gemüsebrühe	1 Zwiebel
1,5 Beutel Blattspinat	Muskatnuss	2 EL Sesam
1,5 TL Speisestärke		

Datteln in Streifen schneiden. Paprika abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden. Schnitzel waschen, trocken tupfen, halbieren und sehr flach klopfen. Schnitzel mit Salz, Pfeffer und Ras el Hanout würzen. Fleisch mit je 1 gestrichenen TL Senf bestreichen, dabei an den Rändern etwas Platz lassen. Datteln und Paprikastreifen auf der Creme verteilen und vorsichtig einrollen. Mit Holzspießchen feststecken.
2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Putenröllchen darin rundherum goldbraun anbraten, dann mit Brühe ablöschen. Röllchen zugedeckt unter gelegentlichem Wenden 7-8 Minuten köcheln lassen. Währenddessen Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. 2 EL Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebelwürfel darin 2 Minuten andünsten, dann Spinat und ca.
125 ml Wasser zugeben. Spinat aufkochen und bei mittlerer Hitze 7–10 Minuten dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Evtl. das übrige Kochwasser abgießen und den Spinat nochmals würzen. In einer fettfreien Pfanne Sesam rösten.
Röllchen aus der Soße nehmen und warm halten.
Soße durch ein feines Sieb in einen kleinen Topf passieren. Stärke und 1 EL Wasser glatt rühren und Soße damit binden. 1–2 Minuten köcheln lassen und nochmals abschmecken. Röllchen in die Soße geben.
Spinat, Putenröllchen und Soße auf Tellern anrichten.

NN am 30. September 2026