

Putenröllchen mit Wildkräuterpesto

Putenröllchen

Zutaten:

4 – 6 dünne Putenschnitzel

Pesto genovese, Wildkräuterpesto, Bärlauchpesto oder Petersilienpesto

Pfeffer, Gemüsebrühe, Salz

Etw. Olivenöl

200 – 250 ml Sahne

400 g Tomaten

2-3 EL Weißwein

Zahnstocher

Zubereitung

Tomaten überbrühen, abziehen und in kleine Würfel schneiden (außer bei Kirschtomaten); zur Seite stellen

Putenschnitzel pfeffern und leicht salzen, mit Pesto bestreichen, aufwickeln und mit Zahnstochern zusammenstecken

In einem flachen Bräter in Olivenöl anbraten, pfeffern, Sahne angießen, mit Gemüsebrühe aufkochen, dann Hitze reduzieren und ca. 5 Minuten köcheln (je nach Größe der Röllchen)

Weißwein und Tomatenwürfel in die kochende Soße geben und erhitzen (Tomatenwürfel sollen nur warm werden, nicht kochen!) passt sehr gut zu grünen Teigwaren

Wildkräuter-Pesto

Zutaten:

2 gute Hände Wildkräutermischung (Brennnessel, Giersch, Löwenzahnblätter, Knoblauchsrauke, Bärlauch, Labkraut, Spitzwegerich, Gundermann)

Würzkräuter (Petersilie, Thymian, Origano)

3-4 Knoblauchzehen, Pfeffer, Salz,

50g geröstete Sonnenblumenkerne

50 – 100 g Parmesan

ca. 1/8 l Olivenöl

Zubereitung:

geröstete Sonnenblumenkerne fein zerhacken

Kräuter waschen, etwas trocknen, grob zerkleinern, mit Salz und Pfeffer im Mixer feinhacken

Parmesan und Olivenöl unterrühren bis eine geschmeidige Paste entsteht

In ein Glas abfüllen, Masse muss mit Olivenöl gut bedeckt sein