

Putenroulade mit Champignon-Kräuterfülle



Portionen: 4

Gesamtzeit: 1 h 20 min.

Zutaten

- * Putenschnitzerl
- * 10 dag feingehackte Champignon
- * 10 dag Knödelbrot
- * 4-5 EL Milch
- * 2 Eier
- * 1 EL gehackte Kräuter
- * Basilikum
- * Petersilie
- * Majoran
- * Salz
- * Pfeffer
- * Butter
- * Musakat

Zubereitung

Milch und Eier versprudeln und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Champignon und Kräuter in Butter anschwitzen und mit Knödelbrot und Eiermilch vermischen. Putenschnitzel salzen und pfeffern und mit Fülle gleichmäßig bestreichen, zusammenrollen und feststecken.