



HAUPTGERICHT

SCHNELL & EINFACH

## TRUTENRÖLLCHEN MIT PAPRIKA-KRUSTE

4 dünne Trutenschnitzel  
(je ca. 150 g), flach geklopft  
1 EL Zweifel Seasoning Paprika  
80 g Frischkäse nature  
1-2 Bund Basilikum,  
Blätter abgezupft

1 EL Mehl  
1 Ei

2 EL Zweifel Seasoning Paprika  
4 EL Paniermehl  
2 EL Bratbutter

**1.** Schnitzel quer halbieren, beidseitig mit Zweifel Seasoning Paprika würzen. Oberseite mit Frischkäse bestreichen, dicht mit Basilikum belegen, aufrollen, mit je 1 Zahnstocher fixieren.

**2.** Mehl auf einen flachen Teller geben. Ei in einem tiefen Teller verknöpfen.

**3.** Zweifel Seasoning Paprika und Paniermehl in einem tiefen Teller mischen.

**4.** Trutenröllchen zuerst im Mehl, dann im Ei und zuletzt in der Zweifel Seasoning Paprika-Paniermehl-Mischung wenden.

**5.** Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Hitze reduzieren. Röllchen portionenweise rundum 10-12 Minuten braten.

### TIPP:

DIE TRUTENRÖLLCHEN LAUWARM ODER KALT AUFGESCHNITTEN AUF EINEM BLATTSALAT ODER WARM ZU EINEM RISOTTO SERVIEREN.

### NÄHRWERTE PRO PORTION:

360 kcal, FETT 15g, KOHLENHYDRATE 14g, EIWEISS 41g

### ZUSÄTZLICHE UTENSILIEN:

Zahnstocher



CA. 30 MIN.



FÜR 4 PERS.

