



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, EIWISS 41g

ZUSÄTZLICHE UTENSILIEN:
Zahnstocher



CA. 30 MIN.



FÜR 4 PERS.

