



Putenröllchen in Filloleig mit Walnüssen



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	414 kcal/1731 kJ	
Eiweiß:	21 g	Fett: 33,8 g
Kohlenhydrate:	7	

Zubereitungszeit:
ca. 1 Stunde

Zubereitung:

1. Putenschnitzel zwischen Folie etwas flach klopfen. Mit Pfeffer würzen. Knoblauch schälen. Öl mit Kräutern verrühren, Knoblauch dazupressen. Die Putenschnitzel mit der Mischung einreiben, Mit Klarsichtfolie abgedeckt 30 Minuten marinieren.
2. Walnüsse fein hacken und in einer trockenen Pfanne kurz rösten. Lauchzwiebeln abspülen und in fingerlange Stücke schneiden. Die Putenschnitzel ausbreiten und die Walnüsse darauf verteilen, die Frühlingszwiebel quer darauf legen. Die Schnitzel aufrollen und mit Holzstäbchen fest stecken. Eine beschichtete Pfanne trocken erhitzen. Die Putenrollen darin ringsum anbraten, aus der Pfanne nehmen und etwas abkühlen lassen. Holzstäbchen entfernen.
3. Die Filloleigblätter auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Die Putenrollen an die Spitze des Teiges setzen und in den Teig einrollen, dabei die Seiten locker einschlagen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit etwas Öl bepinseln und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3-4, Umluft: 180 Grad) 15-20 Minuten backen.
4. In der Zwischenzeit Zucchini abspülen, Möhre schälen. Gemüse in Streifen schneiden. Butter erhitzen und das Gemüse darin 6-8 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Minze untermischen. Zusammen mit den Putenrollen anrichten.

Zutaten für 4 Portionen :

- 4 dünne Putenschnitzel (à ca. 80 g)
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Öl
- 4 EL fein geschnittene Kräuter (z.B. Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Minze)
- 150 g kalifornische Walnüsse
- 1 Bund Lauchzwiebeln, Holzstäbchen
- 4 Blätter Filloleig-Dreiecke
- etwas Öl zum Bestreichen des Teiges

Außerdem:

- 1 Zucchini
- 1 große Möhre
- 1 EL Butter
- Salz
- Pfeffer
- einige Minzblättchen