



# *Gewürze Schwabe*

## *Mediterrane Putenröllchen*

Zutaten für 4 Personen:

8 kleine Putenschnitzel, Schwabe's Puten- und Gänsegewürz, 200g frischen (oder tiefgefrorenen) Blattspinat, eine Packung Frischkäse, eine Packung Speckscheiben

Zubereitung:

Schnitzel klopfen auf einer Seite mit Schwabe's Puten- und Gänsegewürz großzügig bestreuen. Den frischen Blattspinat kurz in kochendem Salzwasser blanchieren (tiefgefrorener kann direkt verwendet werden).

Das gewürzte Fleisch mit Frischkäse bestreichen, mit Spinat belegen und zusammen rollen.

Mit 2 Speckscheiben umwickeln mit Zahnstochern oder Garn fixieren.

Die Röllchen in Butter anbraten und 5 min bei mittlerer Hitze schmoren lassen bis das Fleisch durch ist.

Zahnstocher oder Garn entfernen.

Als Beilage empfehlen wir Salat und Reis.