

## Putenroulade

4 Putenschnitzel  
100 g fein-würziger  
Ländle Klostersaler  
100 g Schinken  
getrocknete Tomaten  
Schnittlauch  
Petersilie

Die Putenschnitzel zwischen zwei Klarsichtfolien dünn plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Käse, Schinken, gewürfelten getrockneten Tomaten und gehackten Kräutern belegen und zu einer Roulade aufrollen. Mit Zahnstocher oder einem Küchengarn zubinden. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Rouladen von allen Seiten gut anbraten. Aus der Pfanne nehmen und in die Pfefferrahmsauce einlegen. Im vorgeheizten Ofen bei 120 °C ca. 15 bis 20 Minuten garen.

## Pfefferrahmsauce

50 g Ländle Butter  
2 Schalotten  
250 g brauner Kalbsfond  
100g Ländle Rahm  
1 Schuss Cognac  
Pfefferkörner in Lake

Ländle Butter in einem Topf erhitzen. Fein geschnittene Schalotten und Pfefferkörner anschwitzen. Mit Cognac ablöschen. Mit Kalbsfond aufgießen und aufkochen. Ländle Rahm zugeben und mit Salz abschmecken. Evtl. etwas Maizena mit Wasser anrühren und eindicken. Wer möchte, kann die Pfefferkörner vor dem Servieren abseihen.

## Grünes Gemüse

150 g Erbsen  
150 g Bohnen  
100 g Zuckerschoten  
100 g Babyspinat oder Mangold  
2 Schalotten  
etwas Bohnenkraut

Erbsen blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Zuckerschoten und Bohnen spitzeln, in die gewünschte Form schneiden, ebenfalls blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Schalotten in feine Würfel schneiden und in Ländle Butter glasieren. Bohnen, Zuckerschoten und Erbsen zugeben und durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und fein gehacktes Bohnenkraut beigegeben. Mangold entweder untermischen oder roh darüber streuen.

## Pinienkern-Risotto

400 g Risotto-Reis  
1 Zwiebel  
30 g Pinienkerne  
150 g Weißwein  
1 Lier Gemüfefond  
50 g Olivenöl  
80 g Ländle Butter  
80 g Parmesan

Olivenöl leicht erhitzen. Fein geschnittene Zwiebelwürfel zugeben und glasieren. Risotto-Reis ebenfalls zugeben und mit einem Kochlöffel unterrühren. Nach und nach mit Weißwein ablöschen (es darf nicht zischen beim Ablöschen). Den Reis mit Gemüfefond auffüllen, bis er bedeckt ist. Immer wieder umrühren, mit Fond auffüllen und ca. 15 bis 20 Minuten leicht köcheln lassen, bis er nur mehr einen leichten Biss hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, geröstete Pinienkerne, geriebenen Parmesan und kalte Butterwürfel zugeben. Nochmals abschmecken.



*Unser Tipp*

### Ländle Klostersaler

Garantiert mehr Käsegenuss haben Sie, wenn Sie unsere Käsespezialitäten ca. 1/2 Std. vor Verzehr aus dem Kühlschrank nehmen.



# Putenroulade mit Pfefferrahmsauce, grünem Gemüse und Risotto

Rezept für 4 Personen bzw. für 4 Portionen.