

Zutaten für 6-7 Portionen:

- 1 kg Putenbrust
- 250 g Tartar vom Rind oder Geflügel (Geflügelfleisch selbst durch den Fleischwolf drehen)
- 1 mittlere Zwiebel
- 1 EL Exquisa Quarkcreme 0,2 %
- 100 g Serrano Schinken ohne Fettrand
- Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

***„Putenbrust-Rollbraten“
in Serrano-Schinken***

Putenbrust so aufschneiden, dass ein großes flaches Stück entsteht. Fleisch zwischen Folie legen und mit einem Plattiereisen oder der Nudelrolle flach und dünn klopfen. Auf ein Stück Alufolie den Serrano-Schinken so legen, dass er die Größe der Putenbrust hat. Fleisch auf den Schinken legen und würzen.

Tartar mit Salz, Pfeffer und Paprika gut würzen und mit dem Quark verkneten. Die Farce auf der Putenbrust verteilen, dabei einen Streifen von der Putenbrust stehen lassen.

Zwiebel schälen und in Streifen schneiden, dann in der Mitte auf dem Tartar verteilen. Alufolie mit dem Schinken und dem Fleisch von der langen Seite her fest aufrollen, der Streifen ohne Füllung sollte sich über die Rolle legen. Alufolie an den Enden fest verschließen.

Rolle in eine Auflaufform legen und mit etwas Wasser umgießen. Backofen auf 160 °C vorheizen und die Putenbrust ca. 1 Std. garen.

Die Putenbrust in der Alufolie bei Zimmertemperatur erkalten lassen und am nächsten Tag auswickeln.

Die Rolle in einer beschichteten Pfanne von allen Seiten schön knusprig braten. Entweder gleich warm essen oder auskühlen lassen und auf einer Aufschnittmaschine in Scheiben schneiden. Ideal zum Mitnehmen ins Büro oder auf eine Einladung.