



als Vorspeise empfehlen wir:

hauchdünnes Carpaccio mit Parmesan

aus dem Nemetz-Markt:

Rinder-Carpaccio
8 x 100g Pkg, TK



außerdem:
Parmesan, Basilikum,
Olivenöl

Speck-Putenröllchen mit WOK-Gemüse

aus dem Nemetz-Markt:

frische Puten-Schnitzel | Frühstücksspeck geräuchert | Oliven

außerdem:

1 grüner, gelber, roter Paprika | Frischkäse | Rosmarinzwige | Oregano-Zweige | Suppenwürze | buntes WOK-Gemüse | Salz | frisch gemahlener Pfeffer | Olivenöl | Holz-Spieße

Rosmarin und Oregano waschen und fein hacken. 1 Paprika entkernen, in Streifen schneiden und leicht anbraten. Etwas Frühstücksspeck in feine Würfel schneiden, mit Frischkäse mischen, mit Salz, Pfeffer, Rosmarin und Oregano würzen. Putenschnitzel dünn ausklopfen und abtupfen. Frischkäse-Speck-Füllung auf die Schnitzel aufstreichen und mit Paprikastreifen belegen. Schnitzel zu Röllchen formen, mit Speck gut umwickeln und mit einem Holz-Spieß fixieren.

In Olivenöl scharf anbraten, gut nachwürzen und anschließend im vorgeheizten Backrohr fertig braten. Zwischendurch wenden und mit Fleischsaft übergießen.

Im Bratrückstand die entkernten und halbierten Oliven anbraten, restliche Paprika in Würfel schneiden und mitbraten. Bratrückstand mit Suppenwürze nachwürzen, und etwas einkochen lassen.

WOK-Gemüse laut Packungsanleitung zubereiten, am Teller anrichten, die fertigen Speck-Putenröllchen drappieren, mit Saft übergießen und mit Rosmarin dekorieren.

Wir empfehlen:

getoastetes Schwarzbrot als Beilage

für das **Carpaccio:**

Pro Portion 1 Packung Carpaccio schonend auftauen lassen, am Teller leicht überlappend drappieren, mit frisch gehobeltem Parmesan bestreuen, mit Olivenöl beträufeln und mit frischen Basilikumblättern dekorieren. Nach Bedarf mit Pfeffer würzen.