

# Putenroulade

## Zutaten:

- 2 Putensteaks
- 6 getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt)
- 3 Scheiben Bacon
- 250 ml Gemüsebrühe

## Durchführung:

1. Die Putensteaks säubern und zwischen zwei Klarsichtfolien dünn klopfen, das Fleisch mit Pfeffer und wenig Salz würzen
2. Die Fleischstücke mit dem Bacon und den gehackten, getrockneten Tomaten belegen und beide Steaks zu Rouladen aufrollen
3. Die Rouladen mit Bacon einwickeln und mit einem Zahnstocher fixieren und in der Pfanne anbraten, mit Gemüsebrühe ablöschen
4. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 170°C 20 min fertig garen.

Und fertig!