

Gefüllte Putenschnitzel mit Pesto alla Calabrese vom Rockcrok® Grillstein



Rezeptidee nach Susanne Altschuh

Zutaten und Zubereitung:

- 2 Putenschnitzel dünn klopfen
- 1 Glas Pesto alla Calabrese
- 100g Grüne und schwarze Oliven
- Röstzwiebeln nach Geschmack
 - Salz und Pfeffer

Als Beilage:

- Kartoffeln, Zucchini und Karotten.
- Die Putenschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem Pesto bestreichen dann mit den feingeschnittenen Oliven und Röstzwiebeln belegen. Zusammenrollen und mit Zahnstochern feststecken. Auf den großen Grillstein legen. Das Gemüse und die restlichen Oliven in Mundgerechte Stücke schneiden mit Rapsöl und diversen Gewürzen vermischen und auch auf dem Grillstein verteilen. Das Ganze bei 220 Grad Ober/Unterhitze/Rost/ca. 45 Min garen.
- Bitte immer auf Augenkontakt mit eurem Backofen bleiben, denn jeder Backofen liefert ein anderes Ergebnis.