

Zutaten:

- 4 dünne Putenschnitzel
- 4 Scheiben Kochschinken
- 400 g Gorgonzola
- 1 Mozzarella
- 2 Becher Sahne
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Schuss Wodka
- 1/8 l Brühe
- Salz, Pfeffer

- Rouladennadeln

Zubereitung:

1. Ca. 250 g Gorgonzola mit etwas Sahne und dem Mozzarella zu einer streichfähigen Masse

verrühren.

2. Putenschnitzel salzen und pfeffern, die Käsemasse darauf verteilen und mit dem Kochschinken

belegen.

3. Das Ganze zu Rouladen aufrollen und feststecken.

4. Die Rouladen scharf anbraten und so lange bei kleiner Hitze weiter braten, bis der Käse anfängt zu

verlaufen. Die Rouladen heraus nehmen und warm stellen.

5. Mit der Brühe den Bratensatz ablöschen, die Sahne zugeben und den Rest Gorgonzola darin

schmelzen lassen. Knoblauch dazu pressen.

6. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Wodka abschmecken.

7. Die Rouladen einmal quer durchschneiden, zur Sauce geben und nochmals aufkochen.

8. Die Rouladenscheiben auf einer vorgewärmten Platte mit einem Klecks Sauce anrichten. Den Rest

Sauce getrennt dazu reichen.