**Zutaten:**

- 4 Putenschnitzel
- Salz, Pfeffer
- 1 Mozzarella
- 1 Bd Basilikum
- 4 Scheiben ger. Schinken
- 2 EL Öl
- 1/8 l Weißwein
- 2 – 3 EL Crème fraîche
- 1 Prise Zucker

- 1 EL Tomatenmark

**Zubereitung:**

1. Schnitzel abspülen, trocknen, plattieren und würzen.

2. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Schnitzel mit Basilikum, Schinken und dem Käse belegen.

3. Rouladen einrollen, feststecken und im heißen Öl rundherum anbraten.

4. Wein angießen und ca. 30 Min schmoren lassen. Rouladen heraus nehmen und warm stellen.

5. Bratenfond aufkochen, Tomatenmark und Crème fraîche einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken