



# Puteninvoltini mit Caponata

Zeit gesamt  
🕒 35min

Zubereitungszeit  
👉 35min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Paprika, rot	2 St.
Strauchtomaten	3 St.
Auberginen	1 St.
Zwiebeln, rot	2 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Olivenöl	4 EL
Aceto Balsamico	2 EL
Honig	1 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Butter	2 EL
Kräuter der Provence, getrocknet	
Ciabatta-Brot	1 St.
Petersilie, frisch	20 g
Frischkäse, natur	4 EL
Putenbrustschnitzel	600 g
Öl	2 EL
Rosinen	20 g
Oliven, schwarz mit Stein	100 g

## Zubereitung



### Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Pfanne mit Deckel, große Auflaufform, Fleischklopfer, Frischhaltefolie, Zahnstocher

1. Backofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Paprika waschen, halbieren, Strunk und Kerne entfernen und würfeln. Tomaten waschen und ebenfalls würfeln. Aubergine waschen, Enden entfernen und würfeln. Zwiebeln halbieren, schälen und grob würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken.
2. In einer Auflaufform geschnittenes Gemüse und die Hälfte des Knoblauchs mit Olivenöl, Balsamico, Honig, Salz und Pfeffer vermengen. Im Ofen ca. 20 Min. backen.
3. In einer Schüssel weiche Butter mit restlichem Knoblauch, Kräutern der Provence und Salz vermengen. Ciabatta leicht schräg im Abstand von ca. 2 cm ein-, aber nicht durchschneiden und alle Einschnitte mit je ca. ½ TL Kräuterbutter einstreichen. Nach ca. 10 Min. Kräuterbutterbrot zum Gemüse in den Ofen geben und zusammen zu Ende backen.
4. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. In einer Schüssel Frischkäse, Salz, Pfeffer und gehackte Petersilie mischen.
5. Putenschnitzel waschen, trocken tupfen und zwischen einer Lage Frischhaltefolie platt klopfen. Petersilien-Frischkäse auf den Putenschnitzeln verstreichen, Fleisch fest zusammenrollen und jeweils mit einem Zahnstocher fixieren.
6. In einer Pfanne Öl auf hoher Stufe erhitzen und Puteninvoltini darin rundherum ca. 4 Min. anbraten. Am besten zuerst mit der überlappenden Seite anbraten. Hitze reduzieren, mit 50 ml Wasser ablöschen und Puteninvoltini zugedeckt ca. 8 Min. zu Ende garen.

7. Caponata und Kräuterbaguette aus dem Ofen nehmen. Rosinen und Oliven zum Gemüse geben und abschmecken. Puteninvoltini mit Caponata und Kräuterbutterbrot auf Tellern verteilt servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	643 kcal
Kohlenhydrate	44 g
Eiweiß	43 g
Ballaststoffe	9 g
Fette	22 g