GEFüLLTE PUTENRöLLCH MIT COUSCOU

Die gefüllten Putenröllchen bereiten dir immer schnelle Genussmomente!

Zeitschätzung	Schwierigkeit	Ernährung
20 MIN	**SUPER EASY**	**ALLESESSER**

DAS BRAUCHST DU

Für 2 Personen:

- 2 EL Kürbisdip (oder Lieblingsfrischkäse)
- 1 Handvoll Simply Good Jungspinat
- 2 Putenschnitzel
- 1 Dose Kokosmilch
- 1 Tasse Cous Cous
- Salz & Pfeffer

SO GELINGT'S DIR

1

Putenschnitzel salzen und pfeffern und mit jeweils einem Esslöffel Ku rbis-Dip bestreichen.

2

Junspinat auf die Putenschnitzel geben.

3

Schnitzel zusammenrollen und mit einem Holzstäbchen fixieren.

4

Putenröllchen in eine ofenfeste Form geben und mit Kokosmlich u bergießen. Fu r 20-25 Minuten im Ofen bei 180 Grad geben.

5

Couscous mit kochendem Wasser u bergießen und 10 Minuten garen, bis er weich ist.

6

Putenröllchen aus dem Ofen nehmen und gemeinsam mit dem Cous Cous genießen.

© Delikatessa Lebensmittel-Handels- und Erzeugungs-Gesellschaft m.b.H., 2025. All rights reserved.

ERHÄLTLICH BEI: BILLA & BILLA PLUS ADEG Sutterlüty