



GEFÜLLTE PUTENRÖLLCHEN MIT COUSCOUS

Die gefüllten Putenröllchen bereiten dir immer schnelle Genussmomente!

ZEITSCHÄTZUNG
20 MIN

SCHWIERIGKEIT
SUPER EASY

ERNÄHRUNG
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 Kürbisdip bestreichen.



2 Jungspinat auf die Putenschnitzel geben.



3 Schnitzel zusammenrollen und mit einem Holzstäbchen fixieren.



4 Putenröllchen in eine ofenfeste Form geben und mit Kokosmilch übergießen. Für 20-25 Minuten im Ofen bei 180 Grad geben.



5 Couscous mit kochendem Wasser übergießen und 10 Minuten garen, bis er weich ist.



6 Putenröllchen aus dem Ofen nehmen und gemeinsam mit dem Couscous genießen.