



Putenröllchen mit Gemüwestreifen

Menge	Zutat	Zubereitung
$\frac{1}{2}$ Stange 2	Lauch Karotten	waschen, schälen beides in 4 cm lange Stücke, dann längs in sehr feine Streifen schneiden.
etwas 2	Petersilie Putenschnitzel Salz, Pfeffer	sehr fein hacken. der Länge nach halbieren, mit würzen und mit der Petersilie bestreuen. Das Gemüse quer auflegen und die Schnitzel fest aufrollen. Je eine von
4 2 EL	Speckscheiben Butterschmalz	um das Röllchen legen. in einer Pfanne erhitzen und die Röllchen von allen Seiten anbraten. Mit
$\frac{1}{4}$ Liter 100 g	Brühe Creme fraiche Salz, Pfeffer	aufgießen und ca. 30 Min. schmoren lassen. Die Soße mit verfeinern und evtl. mit abschmecken.