



Landhof Hermans • Reiner Hermans

Dyck 32 • Nettetal-Lobberich

Tel.: 0 21 53 49 28 – auch für Vorbestellungen

Besuchen Sie uns im Internet: [landhof-hermans.de](http://landhof-hermans.de)

---

## Putenröllchen auf buntem Spargelgemüse

Zarte Putenröllchen mit würziger Füllung auf einem Bett aus weißem und grünem Spargel, abgerundet mit Sauce Hollandaise.

### Zubereitung

Für die Röllchen zunächst **4 Putenschnitzel (ca. 150 g)** von beiden Seiten salzen und pfeffern.

In einem kleinen Topf **200 ml Gemüsebrühe** vorbereiten.

Für die Füllung **200 g Schafskäse** mit einer Gabel in feine Brösel zerteilen und mit etwas **Pfeffer aus der Mühle** und **4 TL Thymian** verfeinern. Die Masse gleichmäßig auf die Putenschnitzel geben. Die Schnitzel aufrollen, die Enden mit einem Holzstäbchen feststecken.

**2 EL Öl** in einer Pfanne erhitzen, die Putenröllchen zugeben und darin goldbraun anbraten. Die Gemüsebrühe zu den Röllchen in die Pfanne geben, alles kurz aufkochen lassen und zugedeckt für eine halbe Stunde schmoren lassen.

**500 g weißen Spargel** schälen, in kochendem, gesalzenem Wasser für ca. **12 Minuten garen**.

**500 g grünen Spargel** nur im unteren Drittel schälen und in einem separaten Topf in kochendem, gesalzenem Wasser für ca. **8 Minuten garen**.

Für die **Sauce Hollandaise** kann ruhig ein Fertigprodukt, z. B. von Lukull, verwendet werden.

**Tipp:** Verwenden Sie eine **Sauce Hollandaise** aus der Tüte, verwenden Sie für einen vollmundigeren Geschmack anstelle der auf der Packung angegebenen Menge Wasser die gleiche Menge Kochwasser des Spargels.

Den Spargel aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und mit der Sauce Hollandaise auf einer Platte anrichten. Die Putenröllchen obenauf geben, ggf. mit gehackter **Petersilie** dekorieren.

Dazu passt ein französisches Weißbrot in Scheiben.

Wir empfehlen einen halbtrockenen Elite Riesling.

*Landhof-Team*

Weitere leckere Spargelrezepte vom Landhof finden Sie auf unserer Website [landhof-hermans.de](http://landhof-hermans.de).