



GEFÜLLTE PUTENRÖLLCHEN MIT COUS COUS

Die gefüllten Putenröllchen bereiten dir immer schnelle Genussmomente!

ZEITSCHÄTZUNG
20 MIN

SCHWIERIGKEIT
SUPER EASY

ERNÄHRUNG
ALLESESSER

DAS BRAUCHST DU

Für 2 Personen:

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

SO GELINGT'S DIR



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



Jungspinat auf die Putenschnitzel geben.



Schnitzel zusammenrollen und mit einem Holzstäbchen fixieren.



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



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



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