



Sizilianische Fleischröllchen



Menge	Zutaten	Zubereitung
<u>Füllung: Rucola-Pesto</u>		
2	Knoblauchzehen	schälen, halbieren
1 Bund	Petersilie	waschen, trockenschütteln, dicke Stiele entfernen
50 g	Rucola	waschen, schleudern, einige Blätter für Garnitur zurückbehalten
20 g	Rosinen	
30 g	Nüsse	
60 g	Parmesan	grob zerkleinert,
6 El	Olivenöl	
		alle Zutaten im Blitzhacker zu cremiger Paste (Pesto) verarbeiten, mit abschmecken
4	Putenschnitzel	trockentupfen, vorsichtig 1/2 cm dick klopfen, in ca. 10 x 5 cm große Stücke schneiden, mit auf beiden Seiten würzen, mit Pesto bestreichen, aufrollen, mit
	Salz, Pfeffer	
50 g	Frühstücksspeck- Scheiben	umwickeln, evtl. mit Zahnstochern feststecken, in scharf anbraten, 2- 3 Min. pro Seite, herausnehmen, abgedeckt beiseitestellen
2 El	Olivenöl	Backblech mit Backpapier auslegen, Umluft, 150°C, 15 Min. vor dem Servieren: Röllchen auf Blech legen, 15 Min. im Backofen durchziehen lassen, Zahnstocher entfernen, Röllchen schräg durchschneiden auf Rucolablättern anrichten