



Puten Steaks mit Gemüseröllchen

3 WIESENHOF marinierte Puten Steaks
"Kentucky"

1 mittelgroße Aubergine

1 mittelgroße Zucchini

2 Stiele Minze

2 Stiele Zitronenmelisse

200 g Speisequark (20 % Fett)

schwarzer Pfeffer

1-2 EL Öl

Salz

Schritt 1

Aubergine und Zucchini waschen, trockentupfen und längs mit einem Sparschäler oder einem scharfen Messer in 3-4 mm dünne Scheiben schneiden. Auberginenscheiben in ein Sieb legen, mit Salz bestreuen und etwa 15 Minuten stehen lassen.

Schritt 2

Inzwischen Minze und Zitronenmelisse abbrausen, trockenschütteln. Die Blättchen abzupfen und klein schneiden. Quark mit Kräutern verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 3

Auberginenscheiben abbrausen und trockentupfen. Gemüsescheiben dünn mit dem Öl bestreichen und ca. 1 Minute von jeder Seite grillen, dann herunternehmen.

Schritt 4

WIESENHOF Puten Holzfällersteaks grillen. Jede Gemüsescheibe mit ca. 2 TL Kräuterquark bestreichen und zusammenrollen. Mit den Putensteaks servieren. Dazu passt Ciabattabrot.