Putenroulade mit gehackten Paranüssen

Zutaten (4 Portionen)

900 g Putenbrust
50 g dünne Schinkenscheiben
200 g Spinat
2 Eßl. geriebener Grana Padano Käse
1 St. Bratwurst Luganega
Muskatnuss von Altromercato aus Sri Lanka
3 – 4 Scheiben Scamorza Käse, nicht geräuchert
Salz, Pfeffer, Knoblauch, Rosmarin und Thymian
1 Handvoll Paranüsse Altromercato

Zubereitung

Das Fleisch auf dem Schneidebrett in rechteckiger Form ausbreiten, eine Gabel längst und quer durchziehen, mit der Luganega gemischt mit Grana Padano und einer Prise Muskatnuß bestreichen und mit den Schinkenscheiben bedecken. Mit der Hälfte der grobgehackten Nüsse bestreuen und den gedünsteten Spinat hinzugeben, salzen, pfeffern, mit den Käsescheiben bedecken.
Eine Rolle formen, mit Küchenspagat umbinden, in einer Pfanne von allen Seiten anbraten, mit 1 Glas Weißwein löschen und im Backofen bei 200° C ca. 1 Std. lang braten.
Sobald die Roulade gar ist, in Alufolie einwickeln, abkühlen lassen und in Scheiben schneiden.

Die Bratensoße eindicken lassen, etwas Sahne hinzugeben, auf den Scheiben verteilen und mit der anderen Hälfte der Nüsse bestreuen.