

Gefüllte Putenrouladen aus dem Air Fryer

Zubereitung

Putenschnitzel trocken tupfen, flach klopfen und nach Wunsch würzen.

Auf jedes Schnitzel je 2 Scheiben Bacon legen, geriebenen Käse darüber und 1 Scheibe Mozzarella.

Die Schnitzel aufrollen, mit je 2 Zahnstochern fixieren und auf ein leicht eingeöltes Blech vom Deluxe Air Fryer setzen.

Das Blech mittig in den Deluxe Air Fryer einschieben und für 25 Min./AirFry garen.

Dazu passen Zucchini und ein frischer knackiger Salat.



Eva-Maria Möhrle
selbstständige Beraterin

www.evasgenusswelt.de

info@evasgenusswelt.de

Zutaten

4 Putenschnitzel
8 Scheiben Bacon
Geriebener Käse
Mozzarella

Gewürze nach Wunsch
→ ich hatte Fritten Frieda und
Knoblauchsatz von
Edelschmaus®