**Gefüllte Curry-Aprikosen-Putenrouladen**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Menge** | **Zutaten** | **Zubereitung** |
| **100 g****1****1 Zweig****4****2****2****2 EL****2 T****400 ml****200 ml****3 TL** | **Getr. Aprikosen****Knoblauchzehe****Rosmarin****Putenschnitzel****Salz, Pfeffer****Chili****Zwiebeln****Äpfel****Rapsöl****Currypulver****Wasser****Sahne****Speisestärke** | **Die getrockneten Aprikosen und die halbe Zwiebel fein würfeln, Knoblauch pressen und mit Rosmarin zu den Aprikosen geben****Die Schnitzel mit etwas Salz, Pfeffer und Chili würzen****Die Aprikosenmischung darauf, zu Rouladen aufrollen und mit einem Spieß zusammenhalten.****Die Äpfel schälen und die restlichen Zwiebeln fein würfeln****Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Rouladen rundum anbraten, dann die Zwiebel- und Apfelwürfel zugeben und mitrösten.** **Mit Currypulver bestäuben. Dann das Wasser zugießen und die Pfanne mit einem Deckel verschließen.****20 – 25 Minuten auf kleiner Flamme garen****Die Sahne zugeben und weitere 10 Minuten garen.****Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und zur Soße geben und nochmals aufkochen lassen.****Zum Anrichten die Rouladen schräg in Scheiben schneiden** |