**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** |