

Involtini di Pollo

mit Traditions-Beinschinken

Zutaten

100 g Traditions-Beinschinken
4 Hühnerbrüste
2 Kugeln Mozzarella
Etwas Basilikum
Etwas Salz & Pfeffer

Für die Panier:

2 Eier
Etwas Mehl
Etwas Brösel
Etwas Öl

Für die Tomatensauce:

400 ml Passata
1 Zehe Knoblauch
1 Zwiebel
30g Butter
Etwas Salz & Pfeffer



Zubereitung

Backrohr auf 120°C Ober/Unterhitze vorheizen. Für die Tomatensauce Zwiebel sowie Knoblauch fein hacken und in einem Topf in etwas Olivenöl anschwitzen. Mit der Passata aufgießen, mit Salz & Pfeffer würzen und etwa 20 Minuten köcheln lassen.

Währenddessen die Hühnerbrüste der Länge nach einschneiden (nicht komplett durchschneiden), auseinanderfalten und mit einem Schnitzelklopfer etwas flachklopfen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und mit Traditions-Beinschinken belegen.

Mozzarella in Scheiben schneiden, auf das Huhn legen und mit Basilikumblätter belegen. Das Fleisch nun der Länge nach einrollen und mit Zahnstochern fixieren.

Eine Panierstraße mit verquirlten Eiern – gewürzt mit Salz und Pfeffer, Mehl und Bröseln vorbereiten. Die Rouladen zuerst im Mehl, danach in den Eiern und abschließend in den Bröseln wälzen.

Die Involtini nun in Öl knusprig braten und im Backofen bei 120°C fertig garen. Fertige Involtini di Pollo mit der Tomatensauce angerichtet servieren.

Tipp

Für eine knusprigere Panier können auch Pankobrösel anstelle von normalen Bröseln verwendet werden

Portionen

4 Portionen

Dauer

60 Minuten

Vorbereitungszeit: 40 Minuten

Kochzeit: 20 Minuten

Level

Mittel

