

Pouletbrust Involtini



Zutaten für 4 Personen:

4 Pouletbrüstli mit Filets (je ca. 150 gr.)

½ Teelöffel Salz

Pfeffer aus der Mühle

75 g Mozzarella, in Streifen

12 Tranchen Rohschinken

16 Basilikumblätter

Butter zum anbraten

Zubereitung:

Pouletbrustfilets von den Brüstli abschneiden, Pouletbrüstli zum Füllen einschneiden und aufklappen (Bild 1), flach drücken, würzen. Mozzarellastreifen auf 4 Rohschinken Tranchen verteilen, je 1 Pouletfilet darauf legen, aufrollen. Pouletbrüstli mit Basilikum belegen, Rohschinkenrollen darauf legen, einrollen (Bild 2). Mit dem restlichen Rohschinken umwickeln, mit Zahnstochern fixieren.



Bild 1



Bild 2

Involtini in einer Bratpfanne in der heissen Bratbutter ca. 4 Min. rundum anbraten. Im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen ca. 12 Min. braten. Hitze auf 60 Grad reduzieren, Ofen kurz offen lassen. Das Fleisch kann bei 60 Grad bis zu 30 Min. warm gehalten werden.