Artikel vom 08.11.2023 · Ausgedruckt am 23.11.2026, 04:29 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/involtini-con-pollo-e-rosso

Involtini con Pollo e Rosso



Foto: Nadine Hörster

Zutaten (für 4 Personen):
4 Hähnchenschnitzel,
4 Scheiben Kochschinken,
8 getrocknete Tomaten in Öl,
100 g geriebenen Mozzarella,
100 g Gouda am Stück,
Salz,
Pfeffer,
200 g Bacon in Scheiben.
Soße:
3 EL Olivenöl,
1 Zwiebel,
1 chinesische Knoblauchknolle,
1 EL Tomatenmark,
getrocknete italienische Kräuter,
100 ml Weißwein,
1 Dose Datteltomaten,
¼ TL Zucker,
Salz,

Pfeffer,
6 bis 10 Blätter Basilikum,
400 g Nudeln (Tagiatelle).

Zubereitung:
Hähnchenschnitzel unter Folie vorsichtig plattieren, von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Die getrockneten Tomaten klein hacken, Gouda in Stifte schneiden. Das Fleisch mit Kochschinken belegen, darüber die Tomatenwürfel, den geriebenen Mozzarella und die Goudastreifen verteilen. Alles feste andrücken und das Schnitzel zu einer Roulade rollen. Jede Roulade mit 5 bis 6 Scheiben Bacon umwickeln, sodass der Käse nicht auslaufen kann. Die Rouladen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Backofen bei 150 bis 160 °C Umluft etwa 35 bis 45 Minuten backen, je nach Bräunung. Währenddessen Zwiebel und Knoblauch in feine Würfel schneiden, im Olivenöl alles glasig dünsten, Tomatenmark unterrühren und mit Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Eine Dose Datteltomaten hinzufügen. Dose halb mit Wasser füllen und hinzugeben. Alles mit Zucker, Salz, Pfeffer und den getrockneten italienischen Kräutern würzen. Die Basilikumblätter zerrupfen, zufügen und weiter einkochen. Die Nudeln nach Packungsanweisung garen. Soße mit einem Passierstab pürieren und die gegarten Nudeln unterrühren. Hähnchenrouladen aus dem Ofen nehmen und zusammen mit den Nudeln auf Tellern anrichten und servieren.

Nadine Hörster