

Gefüllte Hähnchenrouladen mit Ajvar und Bacon

Zutaten

(für 4 Personen):

4 Hähnchen-Minutenschnitzel
16 Kartoffeln
150 g Bacon
Rosmarin
4 TL Ajvar
2 EL Olivenöl
50 g körniger Senf
75 g Crème fraîche
0.5 EL Honig



Nährwerte:

Pro Portion ca. 577 kcal, 27 g Fett, 37 g Kohlenhydrate, 43 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 35 Minuten

Gefüllte Hähnchenrouladen mit Ajvar und Bacon

Zubereitung:

1. Zuerst die Kartoffeln kochen, etwas abkühlen lassen, halbieren, mit Rosmarin belegen und je mit einer halben Scheibe Bacon umwickeln.
2. Dann die Hähnchen-Minutenschnitzel mit Ajvar bestreichen, mit Bacon belegen, aufrollen, mit etwas Küchengarn zusammenbinden und rundherum mit Öl einpinseln.
3. Jetzt die Hähnchenrouladen circa 10 bis 12 Minuten bei indirekter Hitze grillen. Dabei öfters wenden.



Gefüllte Hähnchenrouladen mit Ajvar und Bacon

4. Die Saltimbocca-Kartoffeln ebenfalls auf dem Grill oder alternativ auf dem Herd circa 3 bis 4 Minuten anrösten.



5. Die Saltimbocca-Kartoffeln ebenfalls auf dem Grill oder alternativ auf dem Herd circa 3 bis 4 Minuten anrösten.



6. Zum Schluss für den Dipp Crème fraîche, Honig und Senf verrühren.



7. Jetzt nur noch die gefüllten Hähnchenrouladen aufschneiden und mit den

Gefüllte Hähnchenrouladen mit Ajvar und Bacon

Kartoffeln und dem Dip genießen. 🍴



Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf **www.deutsches-gefluegel.de**