

# Mexikanisches Pouletröllchen

HAUPTSPEISE FÜR 4 PERSONEN

## FÜLLUNG

4 Tomaten, entkernt, in Würfeli

1 kleine Zwiebel, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

1 kleiner roter Chili, entkernt, fein gehackt

1 EL Korianderblättchen, fein gehackt

1/2 TL Salz

wenig Pfeffer aus der Mühle

## POULETRÖLLCHEN

4 Pouletbrüstli (je ca. 120 g), vom Metzger

längs eingeschnitten

wenig Öl zum Bestreichen

Salz und Pfeffer nach Bedarf

**FÜLLUNG:** Tomaten bis und mit Koriander mischen, würzen, die Hälfte beiseite stellen.

**POULETRÖLLCHEN:** Pouletbrüstli aufklappen, flach hinlegen. Restliche Füllung darauf verteilen. Fleisch von der Schmalseite her aufrollen, mit Zahnstocher fixieren, mit Öl bestreichen.

**Grillieren:** 1–2 Minuten über starker Glut ringsum anbraten. Röllchen an den Rand schieben oder Rost höher stellen, dann bei mittlerer Hitze 20–25 Min. grillieren, bis der austretende Fleischsaft klar ist, würzen. Röllchen während des Grillierens regelmässig wenden. **Servieren:** Pouletröllchen quer aufschneiden, auf Teller verteilen. Beiseite gestellte Füllung dazu servieren.

**REZEPT SCHARFER REISSALAT**  
**SIEHE SEITE 15.**



Rezept Betty Bossi  
exklusiv für Coop

© Betty Bossi Verlag AG  
www.bettybossi.ch

Betty  
Bossi