

POULET-FRISCHKÄSE-ROULADEN

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 40 Minuten

Für 4 Personen

Küchenschnur oder Zahnstocher

8 grosse, dünne Pouletschnitzel, Pouletbrüstchen vom Metzger aufgeschnitten und flachgeklopft, ca. 400 g

½ TL Salz

Paprika

Pfeffer aus der Mühle

Bratbutter oder Bratcrème

Füllung:

100 g Ziegenfrischkäse

1 EL fein gehackter Thymian

¼ TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

Thymianzweige zum Garnieren



ZUBEREITUNG

1 Pouletschnitzel auslegen, würzen.

2 Füllung: Ziegenfrischkäse auf dem Poulet verteilen. Thymian und Gewürze darüberstreuen, aufwickeln und mit Küchenschnur binden oder mit Zahnstochern feststecken.

3 Die Poulet-Frischkäse-Rouladen in der heissen Bratbutter rundum bei mittlerer Hitze 5-8 Minuten braten. Pfanne von der Platte ziehen. Rouladen ca. 10 Minuten zugedeckt ziehen lassen, garnieren.

Poulet-Frischkäse-Rouladen zu Salaten oder Gemüse servieren.

