©tinakocht.de

Hähnchenroulade mit Rucola und Risotto

- **4 Hähnchenbrustfilets**
- **100 g Rucola**
- **1 Zweig Rosmarin**
- **150g Schafskäse**
- **50 g Mascarpone**
- **2 El. Semmelbrösel**
- **1 Eigelb**

Den Rucola waschen, trockenschütteln und die groben Stiele entfernen. Die Blätter in kochendem Salzwasser 1 Minute blanchieren, in einem Sieb abgießen und fein hacken.

Vom Rosmarinzweig die Nadeln abstreifen und fein hacken. Den Schafskäse fein zerbröckeln. Beides mit Rucola, Mascarpone, Semmelbrösel und Eigelb vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Backofen auf 180° vorheizen.

Die Hähnchenbrustfilets waschen, trockentupfen und je nach Dicke des Fleisches nochmals teilen. Mit dem Fleischklopfer gut flachklopfen (am besten man legt sie zwischen eine Frischhaltefolie zum Klopfen).

Die Rucola-Käse-Masse auf die Filets geben und zu einer Roulade wickeln. Evtl. mit Holzspießchen feststecken.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Rouladen auf allen Seiten anbraten. Anschließend jede einzelne Roulade auf eine mit Öl bepinselte Alufolie legen und das Fleisch wie ein Bonbon darin einpacken. In einer ofenfesten Form im Backofen etwa 30 Min. garen.

Wir mögen zu diesem Gericht sehr gerne Risotto.