

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2



Fotocredit: Simeon Baker

Hühnerröllchen Saltimbocca

Zutaten

(für 2 Personen)

- 1 Melanzani
- 2 Hühnerschnitzel
- Paprikapulver
- 7 Scheiben Prosciutto
- 4 Salbeiblätter
- Jungzwiebel
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 8 Kirsch-Tomaten (halbiert)
- Grobes Salz
- Pfeffer
- Frische Kräuter Majoran Thymian Bohnenkraut

Zubereitung

Zunächst Melanzani waschen und in dünne Scheiben schneiden.

Nun die Hühnerschnitzel dünn der Länge nach aufschneiden. Mit Paprikapulver würzen.

Quelle: ORF extra

Die Schnitzel anschließend mit Prosciutto belegen, salzen, Salbeiblätter darüberlegen und die Schnitzel der Länge nach aufrollen.

Die Röllchen mit einem Jungzwiebel zusammenbinden (optional mit Zahnstocher).

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Hühnerröllchen mit den Tomaten darin braten. Salzen.

Die fertigen Röllchen in einer Alufolie eingewickelt bei Zimmertemperatur rasten lassen.

Zum Servieren salzen und pfeffern und mit den Kräutern garnieren.