



La Cuisine

Küchenstudio für Gourmets

Involtini di Pollo mit Schinken und Basilikum

Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Personen
Menü:	Hauptgericht
Zubereitungszeit:	20 Minuten
Grillmethode:	direkte mittlere Hitze (175-230 °C)
Grillzeit:	etwa 12 Minuten

Zutaten:

4	Hähnchenbrustfilets, je etwa 200 gr.	1 TL	grobes Meersalz
4	dünne Scheiben Provolone (ital. Hartkäse), halbiert	1 TL	Knoblauchgranulat
4	hauchdünne Scheiben Prosciutto	8	Große Basilikumblätter
1/2 TL	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer		Olivenöl
		450 ml	hochwertige Tomatensauce

Zubereitung:

Den Grill für direkte mittlere Hitze vorbereiten. Jedes Hähnchenbrustfilet in etwa 30 cm Frischhaltefolie packen und dabei die glatte Seite des Fleisches nach unten legen. Nun beginnt man vorsichtig an der dicksten Stelle mit einem glatten Fleischklopfer oder dem Boden einer kleinen, schweren Kasserolle nach und nach an allen Stellen zu klopfen. Die Hähnchenbrust sollte zum Schluss 7 mm dick und doppelt so groß sein wie zuvor. Die Filets auf beiden Seiten mit Salz, Knoblauchgranulat und Pfeffer würzen. Mit der glatten Seite nach unten auf eine Arbeitsfläche legen. Auf jedes Filet 1 Scheibe Schinken, 2 halbe Scheiben Provolone und 2 Basilikumblätter legen. Die Filets vorsichtig, aber möglichst eng aufrollen und mit zwei Fäden Küchengarn zusammenbinden. Die Involtini außen mit Öl bestreichen und bei geschlossenem Deckel etwa 12 Minuten grillen, dabei alle 3 Min. um 90 Grad drehen. Vom Grill nehmen und 3-5 Min. ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Tomatensauce erwärmen. Das Küchengarn entfernen. Involtini in Scheiben schneiden und auf der Sauce anrichten. Mit klein gezupften Basilikumblättern garnieren und warm servieren.

Guten Appetit wünscht das Team von La Cuisine. www.lacuisine.de