



POULETROULADEN MIT GRÜNEM PAPRIKA

Categoria: Hauptgänge **Tempo di preparazione:** 35 Minuten **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4

- 400g Hähnchenbrust
- 100 g Prosciutto (nach Wahl)
- frischer Salbei, nach Geschmack
- 50 g Butter
- Natives Olivenöl extra, je nach Bedarf
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Paprika
- Salz, nach Geschmack
- Pfeffer, nach Belieben
- Kirschtomaten, zum Garnieren

Ein schmackhaftes Hauptgericht nicht nur für den Alltag, sondern auch für besondere Anlässe.

Schwierigkeitsgrad: **einfach**

Kosten: **mittel**

Zubereitungszeit: **35 Minuten**

Portionen: **4**

Zubereitung

Die Hähnchenbrust in dünne Scheiben schneiden, eventuell eine Scheibe Schinken und ein Salbeiblatt darauf legen.

Aufrollen und mit Holzzahnstochern befestigen. Nach dem Garen entfernen.

Die Rouladen in Butter, nativem Olivenöl extra und 2 Knoblauchzehen in einer Pfanne anbraten.

Von allen Seiten wenden, damit die Rouladen goldgelb und durchgebraten sind.

Paprika und Kirschtomaten auf einer Grillplatte 10/15 Minuten anbraten. Schälen, in Streifen schneiden und auf Tellern anrichten.

Die Rouladen auf die Paprikaschoten legen und mit Kirschtomaten garnieren.

