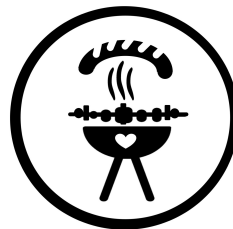


Involtini Pollo



4 Portionen
6 Stück



Vorbereitung
30 Minuten



Gericht
mit Huhn



20 Min
garen



Gluten
frei



Laktose
frei

3	Poulet Brüstchen	Die Pouletbrüste längs tranchieren und zwischen zwei Klarsichtfolien flach klopfen.
180g 8 Bl	Kalbsbrät Bärlauch in Streifen	Auf der unteren Hälfte jeweils einen Esslöffel Brät verteilen und die geschnittenen Bärlauchstreifen darüberlegen.
6 Tr	Rohschinken	Die Pouletbrüste zusammenrollen und jede Rolle mit einer Scheibe Rohschinken umwickeln.
2dl 1L	Olivenöl Weisswein Bouillon	In einer Bratpfanne mit wenig Olivenöl von beiden Seiten anbraten. Mit Weisswein ablöschen und in der Bouillon ca. 20 Minuten gar köcheln lassen.

Vor dem Servieren in der Mitte aufschneiden und heiss geniessen.

