

# Involtini aus Hähnchenoberkeulen mit Backpflaumen und Mozzarella



## Zutaten für vier Personen:

4 ausgelöste Hähnchen-  
oberschenkel

Salz

4 Scheiben Bacon

1 Kugel Mozzarella

8 entkernte Backpflaumen

2 EL Olivenöl

## Sauce:

150 ml trockener Weißwein

150 ml Sahne

1 TL Hühnerbrühpulver

1 Knoblauchzehe

1. Wein auf etwa 1/3  
einköcheln. Sahne mit  
Hühnerbrühpulver  
würzen. Beides noch  
etwas einköcheln.  
Backpflaumen in  
Gemüsebrühe 10 min  
köcheln.

2. Ausgelöste Hähnchen-  
oberschenkel salzen und  
in Olivenöl kurz anbraten,  
ca. 2 min auf jeder Seite.

3. Auf eine Scheibe Bacon  
je einen Hähnchen-  
oberschenkel legen, dünn  
mit Mozzarella belegen  
und mit zwei entkernten  
Backpflaumen aufrollen.  
Mit Rouladennadeln  
feststecken.

4. Sauce in einer feuer-  
feste Form angießen und  
die Involtini darauf  
verteilen. Im Backofen bei  
200° etwa 20 min garen.

## Hinweise:

Als Beilage eignen sich  
zum Beispiel Bandnudeln  
und ein Kopfsalatherz,  
gemischt mit Rucola.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25  
min, Gesamtzeit ca. 45  
min, Hauptspeisen, Fleisch,  
Geflügel, Huhn, italienisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 24.01.2023