

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