

13. Rotolo rosso e verde

Rot-grüne-Roulade



4 Portionen

Zutaten:

2 Hähnchenbrustfilets

2 EL Tomatenmark

100 Gramm schwarze Oliven

60 Gramm Sonnenblumenkerne

½ Bund Petersilie

Olivenöl

Salz

Zubereitung:

1. Die Hähnchenbrustfilets in vier Schnitzel schneiden und auf einem Brett ausbreiten und salzen.
2. Oliven entsteinen und im Mixer mit den Sonnenblumenkernen und der Petersilie zerkleinern.
3. Mit wenig Öl verrühren.
4. Die Schnitzel zuerst mit Tomatenmark und dann mit der Oliven-Paste bestreichen und aufrollen, mit einem Zahnstocher festigen.
5. Im heißen Öl von allen Seiten braten.
6. Eventuell vor dem Servieren in Scheiben schneiden.