

Hauptgang (für 4 Personen)

Involtini vom Hähnchen mit Schmetterlingsnudeln und Tomaten-Spinatsugo

Schmetterlingsnudeln mit Tomaten-Spinatsugo:

100 g Schalotten
2 Knoblauchzehen
50 ml Olivenöl
300 g passierte Tomaten mit Stückchen
400 ml Geflügelfond
200 g Schmetterlingsnudeln, roh
100 g Blattspinat
200 g Cocktailtomaten
Salz, Pfeffer
Chilipulver

Involtini vom Hähnchen:

4 Hähnchenbrüste
Salz, Pfeffer
4 Scheiben gekochter Schinken
200 g Mozzarella
1 Bund Basilikum
4 Stück Hasendraht (ca. 20 cm x 20 cm)
40 ml Olivenöl

Die zuvor geschälten und klein geschnittenen Schalotten mit den klein gehackten Knoblauchzehen in Olivenöl anbrutzeln. Mit den passierten Tomaten und Geflügelfond aufgießen. Die Schmetterlingsnudeln hinzugeben und darin garen lassen bis die Nudeln bissfest sind. Die Cocktailtomaten halbieren und mit dem Blattspinat nachdem die Nudeln gar sind kurz zu dem Sugo dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Chilipulver abschmecken.

Die Hähnchenbrüste quer aufschneiden, mit Klarsichtfolie bedecken und flach klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Jede Hähnchenbrust mit einer Scheibe Kochschinken, 50 Gramm Mozzarella (1 dicke Scheibe) und Basilikumblätter belegen.

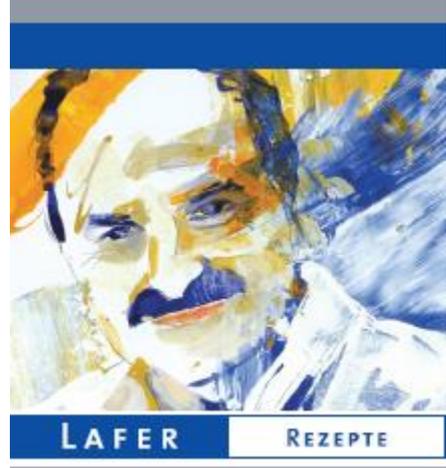
FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafer · Hauptstrasse 10 · 55452 Guldental
Tel.: 0 67 07 – 94 95-0 · www.lafer.de · e-Mail: office@lafer.de

© Johann Lafer

LAFER

TABLE D'OR



Die Hähnchenbrüste jeweils von beiden Seiten einklappen und anschließend wie eine Frühlingsrolle einwickeln. Jede Hähnchenbrust mit dem Hasendraht fest einrollen. Die im Hasendraht eingewickelten Hähnchenbrüste auf den Grill legen und bei indirekter Hitze ca. 25 Minuten grillen bis sie außen braun und innen saftig sind.

Nach dem Grillen die Brüstchen wieder vom Draht befreien, schräg in der Mitte aufschneiden und mit dem Tomatensugo anrichten. Zuletzt noch mit etwas Olivenöl alles beträufeln.

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafer · Hauptstrasse 10 · 55452 Guldental
Tel.: 0 67 07 – 94 95-0 · www.lafer.de · e-Mail: office@lafer.de

© Johann Lafer

A stylized, handwritten signature of Johann Lafer in blue ink, enclosed within a circular, hand-drawn outline.

LAFER TABLE D'OR