

## GRÜNE TRUTHAHNRÖLLCHEN



**Chef:** Monica Copetti

**Glutenfrei**

### Zubereitung

(Mengenangaben für 6 Personen)

Die Hähnchenbrust halbieren und jede Hälfte in 2 Scheiben schneiden. Die Scheiben gut klopfen. Ein Stück Klarsichtfolie mit den Speckscheiben belegen und die Fleischscheiben auf den Speck legen. Mit der Füllung aus gehacktem Truthahnfleisch, Fiokki, Kräutersalz, Queller und Parmesan belegen. Mithilfe der Folie einrollen und die Röllchen gut verschließen.

### NIEDRIGTEMPERATURGAREN

Temperatur: 65 °C

Gardauer: 2 Stunden

Vor dem Verzehr ein paar Minuten in der Pfanne anbraten.

### Menù-Zutaten

100 g Èsalicornia - WM1X

100 g Èsalicornia - WM1X

30 g Fiokki - PC0

4 g Sale alle erbe (Kräutersalz) - PG0

q.b. Profumoro - P81X

### Zutaten

1 ganze Hähnchenbrust

200 g Truthahnhackfleisch

4 Scheiben Käse

2 Scheiben Bauchspeck

50 g Parmesan