

## MIT TRÜFFEL UND WALNÜSSEN GEFÜLLTE HÄHNCHENSCHENKEL



### Menù-Zutaten

20 g Salsa alle noci (Walnussssauce) - C47  
30 g Fiokki - PC0  
40 g Crema di funghi prataioli al profumo di tartufo (Champignoncreme mit Trüffelaroma) - EXH07  
Sale alle erbe (Kräutersalz) - PGO

### Zutaten

6 (etwa 700 g) mittelgroße Hähnchenschlegel (ausgelöst etwa 500 g)  
200 g Schweinehackfleisch  
100 g Salsiccia (ital. Bratwurst)  
6 Scheiben frischer Bauchspeck, etwa 200 g  
Kräuter  
Parmesankäse, gehobelt

Chef: Barbara Benvenuti

Glutenfrei

### Zubereitung

In einer Schüssel eine kompakte Masse aus Hackfleisch, der Salsiccia, der Walnussssauce, Wiesenchampignon-Creme mit Trüffelaroma, Kartoffelflocken und dem Parmigiano Reggiano zubereiten. Mit Kräutersalz würzen. Die zuvor ausgelösten Hähnchenschenkel füllen, mit den Speckscheiben umwickeln und mit Bratenschnur fixieren. Mit den Kräutern garnieren.

Tipp des Metzgermeisters

Etwas natives Olivenöl extra hinzufügen und etwa 30 Minuten bei 180 °C im Ofen braten, bei Bedarf mit Bier oder Weißwein aufgießen.