

POULET-BALLOTINEN MIT VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP, ROHSCHINCKEN UND KRAÜTERN



Zubereitungszeit : 30 Min

Kochzeit : 20 Min

ZUTATEN (4 PERS.) :

- 4 Pouletbrüstchen
- 150 g Frischkäse
- 100 g Vacherin Fribourgeois AOP
- 8 Scheiben Rohschinken
- Eine kleine rote Zwiebel
- Schnittlauch
- Petersilie
- Salz
- Pfeffer

SCHRITT FÜR SCHRITT :

Pouletbrüstchen auf der dickeren Seite mit einem Messer seitlich einschneiden und aufklappen, um dünne Schnitzel zu erhalten. Gut flach drücken, zum Beispiel mit einem Wallholz.

Gehackte Zwiebel in der Butter andünsten und beiseitestellen.

Vacherin Fribourgeois AOP reiben und mit dem Frischkäse, der Zwiebel, der Petersilie und dem Schnittlauch mischen. Würzen.

Auf jedem Schnitzel ein bis zwei Löffel der Vacherin Fribourgeois AOP/Frischkäse-Mischung verteilen. Mit zwei Scheiben Rohschinken belegen.

Pouletschnitzel satt aufrollen. Klarsichtfolie um die Schnitzel rollen und die Folienenden verknoten.

Ballotinen in kochendes Wasser geben. Hitze reduzieren und 15 Minuten lang auf kleiner Flamme köcheln lassen.

Ballotinen mit einer Schaumkelle herausnehmen und etwas abkühlen lassen.

Klarsichtfolie entfernen und jede Ballotine in der Mitte schräg in zwei Teile schneiden.

*Den Moment
genießen*

