



Hähnchenbrust mit Zucchini-Röllchen und Fladenbrot

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

20 Portionen

20	Hühnerbrust	5	Fladenbrot
2,1 kg	Zucchini	1,5	Bund Frühlingszwiebeln
1	Bund Petersilie	1	Bund Minze
750 g	Frischkäse	225 ml	Milch
120 g	Pinienkerne	1 EL	Cayennepfeffer
60 g	Honig		Olivenöl
	Salz und Pfeffer		

Zubereitung

Zubereitung

1. Petersilie, Frühlingszwiebeln und Minze grob hacken. Alles mit Milch, Frischkäse, Honig, Pinienkernen, Salz und Pfeffer in einen Mixer geben und cremig pürieren.
2. Die Zucchini der Länge nach in sehr dünne Scheiben schneiden. Die Zucchinistreifen mit der Creme bestreichen, zusammenrollen und mit einem Zahnstocher fixieren.
3. Die Röllchen auf ein Backblech geben und bei 175°C ca. 15 Min im Ofen garen.
4. In der Zwischenzeit die Fladenbrote vierteln. Die Hähnchenbrüste mit Cayennepfeffer, Pfeffer und Salz würzen und in einer Pfanne mit Öl braten.
5. Die Hühnerbrüste auf Teller gegen, Zucchiniröllchen drumherum drapieren und Fladenbrot dazu reichen.