

Pouletschnitzel gefüllt mit Kräutern und Lime

1 Bund gemischte Kräuter (Basilikum, Petersilie, Koriander) fein schneiden. **1 Peperoncino** in Ringlein schneiden. Die Hälfte der Kräuter, Peperoncino, **1 EL gemahlene Mandeln** und **3 EL Olivenöl** zusammen verrühren. Kühl stellen.

Die restlichen Kräuter mit **3 EL Frischkäse** (z. B. Philadelphia) vermischen. Die Zesten von **1 Lime** dazu geben. Die Kräutermischung in die Taschen von **2 Pouletschnitzeln** füllen, mit **je drei Specktranchen** umwickeln und mit einem Hölzchen fixieren. Mit **Pfeffer aus der Mühle** bestreuen.

Die Pouletschnitzel bei 200° während 30 Minuten grillieren. Servieren und den Pesto darüber träufeln.

Mit einem bunten Salat oder Risotto servieren.

