Pouletinvoltini mit Feta
Aus Griechenlands Sonnenküche!

La Mise en Place:

2 Pouletschnitzel, Pfeffermühle, 2 gute Hdv. Sonnenblumenkerne, 4 fingerbreit Feta, 1 Eiweiss, Olivenöl, 2 Zitronenspalten

Die Vorbereitung:

Die Pouletschnitzel der Länge nach quer halbieren und etwas flacher drücken. Beidseitig mit Pfeffer bestreuen. *Die Hälfte der Sonnenblumenkerne* auf die Pouletschnitzel streuen. Feta in längliche Stücke schneiden, darauf setzen, aufrollen und binden. Das Eiweiss verquirlen. Die Röllchen darin wenden und dann in den restlichen Sonnenblumenkernen wälzen.
Die Röllchen auf eine ausgelegte Form setzen und mit wenig Olivenöl beträufeln. Restlichen Feta rundum in die Form legen.

Das Backen:

Im auf 200° vorgeheizten Ofen 25 Minuten.

Die Vollendung:

Mit Zitronenspalten garnieren.

Das passt dazu:

Rahmspinat