Pouletinvoltini mit Ziegenfrischkäse
Das Beste von Huhn und Ziege friedlich vereint!

La Mise en Place:

2 Pouletschnitzel, Pfeffermühle, Paprika, Ziegenfrischkäse, Thymian, Butter

Die Vorbereitung:

Die Pouletschnitzel der Länge nach quer halbieren und flacher drücken. Mit Pfeffer und Paprika bestreuen. Beide Hälften mit Ziegenfrischkäse bestreichen und mit Thymian bestreuen. Sorgsam aufrollen und binden.

Die Zubereitung am Herd:

In der Bratpfanne Butter schmelzen und die Röllchen bei Mittelhitze darin schön braten.

Das passt dazu:

(Rahm-)Spinat