Pouletinvoltini al Pesto rosso

La Mise en Place:

½ Bund Basilikum, 100 g Frischkäse, 1 Glas Pesto rosso, Pfeffermühle, 2 Pouletschnitzel (mit einer Tasche), 1 dl Bouillon, 1 dl Halbrahm, Butter, 1 Kugel Mozzarella di bufala

Die Vorbereitung:

Basilikum in feine Streifchen schneiden. In einem Schüsselchen Frischkäse mit *2 EL vom Pesto rosso* verrühren und das Basilikum untermischen. Mit Pfeffer bestreuen. Pouletschnitzel auf der Arbeitsfläche auslegen, mit der Frischkäse-Pesto-Masse füllen und mit einem Hölzchen verschliessen. Die Schnitzel mit Pfeffer bestreuen.

Die Zubereitung am Herd:

In einem Topf restlichen Pesto rosso aufkochen, Bouillon, Halbrahm und ein allfälliges Zuviel an Füllung dazu mischen. Leicht einköcheln.
In der Bratpfanne Butter schmelzen und das Fleisch darin rundum schön anbraten.
Die Sosse in eine Gratinform giessen und die Pouletschnitzel hinein setzen. Mozzarella in Scheiben schneiden und auf die Schnitzel verteilen.

Das Gratinieren:

Im auf 220° vorgeheizten Ofen 20 Minuten.