Pouletinvoltini mit Maroni
Pure Herbst- und Winterfreuden!

La Mise en Place:

1 TL Wacholderbeeren, 1 TL Pfefferkörner, 1 EL Ahornsirup, 1 EL Olivenöl, 1 Zweiglein Rosmarin, 1 kleine Birne, 1 Stücklein Hartkäse, 50 g Maroni, 2 Pouletschnitzel (mit einer Tasche), Olivenöl

Die Vorbereitung:

Wacholderbeeren und Pfefferkörner im Mörser fein zerstossen. Mit Ahornsirup und Olivenöl verrühren und beiseite stellen.
Die Rosmarinnadeln zupfen und fein schneiden. Birne, Hartkäse und Maroni in kleine Würfelchen schneiden. Alles mit 1 EL der Marinade gut verrühren. Pouletschnitzel damit füllen und mit einem Hölzchen fixieren. Eine Gratinform mit Olivenöl auspinseln. Die Pouletschnitzel in die Form setzen und mit der restlichen Marinade rundum gut bestreichen.

Das Backen:

Im auf 220° vorgeheizten Ofen 20 Minuten.

Das passt dazu:

Spätzli und ein schöner bunter Salat