Pouletinvoltini mit einem Herz aus Mozzarella

La Mise en Place:

½ Bund Zitronenmelisse, ½ Bund Kerbel, ½ Bund Petersilie, 1 Kugel Mozzarella di bufala, 2 Pouletschnitzel (mit einer Tasche), Pfeffermühle, Olivenöl, 3 Frühlingszwiebeln, Olivenöl, 1 EL Akazienhonig

Die Vorbereitung:

Zitronenmelisse, Kerbel und Petersilie grob schneiden. Mozzarella in Stücke schneiden und die Pouletschnitzel damit füllen. Mit einem Hölzchen fixieren und mit Pfeffer bestreuen. Die Frühlingszwiebeln längs halbieren.

Die Zubereitung am Herd:

In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen und das Fleisch darin auf beiden Seiten schön braten. Herausnehmen, in der Kräutermischung wenden, gut andrücken und warm stellen.

In der gleichen Bratpfanne erneut Olivenöl erhitzen und die Frühlingszwiebeln darin eine Minute braten. Akazienhonig darüber träufeln und in weiteren zwei Minuten fertig braten.

Die Vollendung:

Mit Pfeffer bestreuen und alles zusammen anrichten.