



Schnelle Hähnchenbrustroulade mit Serrano Schinken

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Etwas aus der schnellen, schicken Küche

Zutaten

- 4 Stück frische Hähnchenbrüste ohne Haut und Knochen
- 4 große Scheiben Serrano Schinken
- 80 g Mozzarella
- 300 g frischer Blattspinat
- 1 mittelgroße Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 fein geschnittene Knoblauchzehe
- 1 El Butterschmalz
- Etwas frischen Thymian und Rosmarin

Zubereitungsart

Schritt1

Die Füllung:

Schritt2

Den Blattspinat mehrfach waschen, auf einem Küchentuch oder in der Salatschleuder wieder trocknen und von den groben Strünken befreien.

Schritt3

Die Zwiebel mit dem Knoblauch in reichlich Butter glasig anschwitzen und den Spinat dazu geben. Salzen, pfeffern und mit etwas Muskatnuss würzen. Ganz kurz ca. 2 min. angehen lassen, ev. auf ein Küchensieb leeren.

Schritt4

Die Hähnchenbrustroulade:

Schritt5

Die Hähnchenbrust einmal waagrecht mit einem Schmetterlingschnitt

Schritt6

halbieren und leicht klopfen. (Um eine möglichst flaches Stück zu erhalten)

Schritt7

Etwas pfeffern, nicht salzen, der Serrano Schinken hat genug Salz.

Schritt8

Den Schinken passend zuschneiden und auf die vorbereitete Brust geben.

Schritt9

Den Spinat darüber aufteilen und einen Stück Mozzarella dazu geben.

Schritt10

Nunmehr die äußeren Seiten etwas einschlagen und aufrollen.

Schritt11

Kreuzförmig mit Küchengarn binden oder mit einem Zahnstocher zusammen stecken.

Schritt12

Von außen leicht salzen, pfeffern und mit etwas Mehl bestäuben.

Schritt13

In heißem Butterschmalz mit den Kräutern von allen Seiten appetitlich braun anbraten und für 6 - 8 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt14

Anrichtevorschlag:

Schritt15

Gern richte ich meine Rouladen schräg aufgeschnitten auf kurz geschwenktem, mediterranem Gemüse aus:

Schritt16

Zucchini, buntem Paprika, roten Zwiebeln und Auberginen an und reiche dazu Risotto oder Pasta..

Tags: leicht und gesund

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schnelle-haehnchenbrustroulade-mit-serrano-schinken/>