

Gefüllte Hähnchen-Röllchen mit Pesto, Feta, Schinken

Für 4 Portionen

800 g Hähnchen-Schnitzel	100 g Rohschinken	125 g Feta-Käse
1 Dose Tomaten, stückig	1 Becher Schmand (200 g)	2 EL Frischkäse mit Chili, Paprika
2 EL Ajvar	1 Glas Pesto, grün	Salz, Pfeffer, Oregano
100 g Mozzarella, gerieben		

Die Hähnchenschnitzel waschen und trocken tupfen. Jeweils von einer Seite mit 1 EL Pesto bestreichen und mit einer Scheibe Schinken und einem Stück Feta belegen, dann zusammenrollen und eng nebeneinander in eine Auflaufform legen.

Tomatenstücke, Schmand, Ajvar, Frischkäse und restliches Pesto miteinander verrühren und nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Über die Hähnchenröllchen geben und mit dem Mozzarella bestreuen. Ca. 40 Minuten bei 200 °C Ober-/Unterhitze backen.

Kartoffelspalten, einen bunten frischen Salat und Baguette dazu reichen.

NN am 20. Juni 2024