

Pouletröllchen an Tomaten-Vodka-Sauce

Zutaten für 4 Personen

2 kleine Frühlingszwiebeln
1 EL Butter
6 EL Pinienkerne
2 EL Rosinen
4 EL geriebener Parmesan
4 EL Weisswein
Salz, Pfeffer aus der Mühle

½ Bund Oregano

4 mittlere Pouletbrüstchen,
waagrecht halbiert
8 Scheiben dünn geschnittener Schinken
1 EL Bratbutter
½ dl Vodka
2 dl Granini Tomatensaft
1 ½ dl Rahm

Die Frühlingszwiebeln mitsamt Grün hacken. In einer kleinen Bratpfanne die Butter erhitzen. Die Zwiebel glasig dünsten. Pinienkerne und Rosinen beifügen und etwa 3 Minuten mitdünsten. Die Masse im Cutter fein hacken. In ein Schüsselchen geben, mit Käse und Weisswein mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Oreganoblättchen hacken.

Die Pouletbrüstchen unter Klarsichtfolie dünn klopfen. Mit einer Schinkenscheibe belegen und mit etwas Zwiebel-Pinienkern-Masse bestreichen. Schnitzel aufrollen und mit einem Zahnstocher fixieren.

In einer Bratpfanne die Bratbutter erhitzen. Die Röllchen darin rundum 2 Minuten anbraten. Mit dem Vodka ablöschen und diesen leicht einkochen lassen. Dann den Tomatensaft beifügen und die Pouletröllchen auf kleinem Feuer weitere 10 Minuten köcheln lassen.

Rahm und Oregano zur Sauce geben und leicht einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecke.

Weintipp: Dazu passt ein Sangiovese aus der Toscana, diese Traube verträgt sich wunderbar mit der Säure der Tomate.

Aus unserem Sortiment:
Monte Antico, Toscana