



Gefüllte Bärlauch-Kikok-Hähnechen-Roulade

Zutaten (für 4 Personen):

4 Kikok-Hähnchen-Steaks
150 g Bärlauch
4 Scheiben Käse (Appenzeller)
4 TL Frischkäse
Kikok-Brathähnchen-Gewürzsalz
8 Scheiben Speck

Bärlauch waschen und blanchieren. Die Blätter anschließend gut ausdrücken und klein schneiden.

Kikok-Hähnchen-Steaks mit Kikok-Brathähnchen-Gewürzsalz würzen, die Innenseite mit Frischkäse bestreichen und mit Käse und Bärlauch füllen.

Anschließend die Kikok-Hähnchen-Steaks zuklappen und mit je zwei Scheiben Speck fest umwickeln. Die Rouladen mit Zahnstochern fixieren, in einer Pfanne von allen Seiten scharf anbraten und für 20 Minuten im Ofen bei 160° C backen.

Tipp:

Die Auflaufform 15 Minuten im Ofen vorheizen, um den Speck noch knuspriger zu bekommen.