



Kikok-Hähuchen-Roulade nach Art der Marktfrau

Zutaten (für 4 Personen):

4 Kikok-Hähnchen-Steaks
(Schenkel ohne Knochen mit Haut)
400 g Frischkäse
1 Frühlingszwiebel
1 Tomate
1 Zucchini
1 EL rote Pfefferkörner
frische Kräuter
Pfeffer und Salz oder
Kikok-Brathähnchen-Gewürzsalz

Die Kikok-Hähnchen-Steaks von allen Seiten mit dem Kikok-Brathähnchen-Gewürzsalz bestreuen.

Den Frischkäse in eine Schüssel geben und mit den frischen Kräutern verfeinern. Eine kleine Frühlingszwiebel in Ringe schneiden und dazugeben.

Eine Tomate und eine Zucchini ebenfalls in kleine Würfel schneiden und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kleine getrocknete rote Pfefferkörner hinzugeben. Die Kikok-Hähnchen-Steaks damit bestreichen und zu einer Roulade formen. Mit Bindegarn oder Rouladenspieß zusammenstecken.

Die fertig gefüllten Rouladen in einer Pfanne von allen Seiten anbraten, in den Backofen schieben und bei 160° C ca. 40 Minuten garen.