



Poulet-Rollen an Gorgonzola-Sauce

4	grosse Poulet-Schnitzel	Vom Metzger aufschneiden lassen – oder selber. So dünn wie möglich klopfen.
2 Kl	Senf	Die Schnitzel damit bestreichen.
	Salz + gemahlener Pfeffer	würzen
4	Schinken-Scheiben	darauflegen
Masse		
2 El	Butter	in die Bratpfanne geben
2	Zwiebeln	
	Petersilie	
	Schnittlauch	
8	Salbeiblätter	alles fein hacken + in der Bratpfanne anziehen
5 El	Parmesan, gerieben	dazugeben + Pfanne vom Feuer nehmen
3 El	Paniermehl	
1/2 Kl	Salz	
	gemahlener Pfeffer	Die Masse auskühlen lassen und auf den Schinken auftragen. Die Schnitzel rollen und mit Zahnstochern fixieren.
8	Zahnstocher	
1 El	Olivenöl	In derselben Bratpfanne erhitzen und die Poulet-Rollen rundum gut anbraten.
4 dl	Hühnerbouillon	ablöschen. Rollen 20 Minuten darin ziehen lassen.
1 dl	Halbrahm	
150 g	Gorgonzola-Mascarpone	
4 El	geriebener Parmesan	dazugeben. Die Rollen weitere 10 Minuten in der Sauce ziehen lassen.

Dazu eine **Gemüsepfanne** und nach Brot und Sandelholz duftender **Riso Nero** von Coop.

Ä Guete!

Ria Allemann

Lärchenstrasse 20
8953 Dietikon
079 282 55 51
praxis@ria-allemann.ch

Praxis für Massage & Sprache

www.ria-allemann.ch
www.facebook.com/massage.ch
Postcheck-Konto: 60-258659-3
IBAN: CH84 0900 0000 6025 8659 3