

## **Hähnchenroulade mit Petrella Ananas-Frischkäse-Füllung und leichter Zitronen-Buttersauce**

60 Minuten

### *Zutaten*

Rezept für 4 Personen: 120g Petrella Ananas Frischkäse, 30g Möhre gerieben, 50g Paniermehl, 1 Eigelb Gr. M, 1 EL Korianderblätter gehackt, etwas Meersalz, etwas Pfeffer, grob gemahlen, 8 Stück (600 g) kleine Hähnchen-Minischnitzel, 2 EL Rapsöl, 1 EL Zitronensaft, 100 ml Geflügelbrühe, 30g eiskalte Butter



### *So wird's gemacht*

Petrella Ananas Frischkäse, geriebene Möhre, Paniermehl, Eigelb, Koriander, Salz und Pfeffer gut vermengen.

Schnitzel waschen und trocknen, salzen und pfeffern.

Die vorbereitete Frischkäsemasse auf die Schnitzel verteilen, aufrollen und mit Zahnstochern fixieren. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Rouladen rundherum anbraten und bei kleiner Hitze 10-15 Minuten garen lassen. Aus der Pfanne nehmen, in Alufolie warmhalten.

Bratenflüssigkeit mit Zitronensaft und Brühe aufkochen, 10 Minuten einkochen lassen und vom Herd nehmen. Eiskalte Butter in Flöckchen zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hähnchenrouladen kurz in die Sauce geben und auf vorgewärmten Tellern servieren.