

# Vitalis - Rezept der Woche

---

## Hähnchen Involtini auf Pilzbett

### Zutaten für 4 Personen:

- 1 Schalotte (gehackt)
- 1 Knoblauchzehe (gehackt)
- 4 Eßl Olivenöl
- 1 Eßl Zitronenschale (Bio)
- 350 g Spinat (küchenfertig)
- 1 Prise Salz, Pfeffer
- 80 g fettarmer Frischkäse
- 1 Eigelb
- 4 große Hühnerbrüste
- 8 Zahnstocher

### Für das Pilzbett:

- 300 g Kräuterseitlinge
- 200 g braune Champignons
- 150g fettarmer Frischkäse
- ¼ Porree (feine Streifen schneiden)
- 3 Eßl. Öl
- 1 Prise Salz, Pfeffer
- 1 Bund Petersilie (gehackt)

### Zubereitung:

1. Pilze putzen und längs dünn in Scheiben schneiden
2. gehackte Schalotte und Knoblauch in 2 EL heißem Öl in einer Pfanne glasig dünsten, Zitrone und Spinat zugeben, 3 Minuten garen, salzen, pfeffern, abkühlen, Frischkäse und Ei zugeben.
3. Fleisch waschen, trocken tupfen
4. Hähnchenbrüste waagrecht halbieren. Scheiben je zwischen 2 Lagen Klarsichtfolie legen und auf ca. 8 mm flach klopfen.
5. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Spinatmix füllen, aufrollen, feststecken.
6. Involtini in restlichem Öl rundum goldbraun anbraten und herausnehmen.
7. die Involtinis nun warm halten
8. erneut Öl in der Pfanne erhitzen, Porree und Pilze darin braten
9. mit Salz und Pfeffer abschmecken und, den Frischkäse unterrühren
10. Involtinis auf Pilzbett anrichten

Guten Appetit!