

PROSCIUTTO-HÜHNERROULADEN MIT PAPRIKACREME UND PAPRIKA-TORTILLAS



Schwierigkeitsgrad: **Mittel**



30-60 Minuten Zubereitungszeit

ZUTATEN:

Insgesamt benötigst du 100g **Kelly's Mexicanos**

Für die Rouladen:

- 2 Hühnerbrüste
- 4-6 Scheiben Prosciutto
- Olivenöl

Für die Paprikacreme:

- 4 Spitzpaprika (rot)
- 2 Erdäpfel (klein, mehlig, gekocht)
- 2 Schalotten (geschält, fein gewürfelt)
- 1 Knoblauchzehe (geschält, fein gewürfelt)
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Paprikapulver (geräuchert)
- Balsamico Essig
- Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Für die Prosciutto-Hühnerrouladen mit Paprikacreme und Kelly's Mexicanos zunächst für die Paprikacreme Paprika waschen, halbieren und entkernen. Mit der Haut nach oben auf ein Backblech legen und bei ca. 200 °C grillen, bis die Haut schwarz wird. Paprika in eine Schüssel geben, mit Folie abdecken und 10 Minuten stehen lassen. Anschließend schälen.

Schalotten und Knoblauch in etwas Olivenöl anschwitzen, Tortillas und Erdäpfel beimengen. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver sowie Balsamicoessig abschmecken und mit einem Stabmixer fein pürieren.

Die Hühnerbrüste zuputzen und horizontal halbieren. Die 4 Hälften zwischen zwei dicken Plastikfolien dünn plattieren. Prosciuttoscheiben auf einer Arbeitsfläche auflegen, die Hühnerbrustscheiben darauf platzieren. Mit der Paprikacreme einstreichen und straff einrollen. In einer Pfanne mit etwas Olivenöl rundum für ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Kurz rasten lassen und anschließend aufschneiden und die Prosciutto-Hühnerrouladen mit Paprikacreme und Kelly's Mexicanos servieren.