



Bio-Hähnchen-Involtini mit Dattelfüllung

auf Linsen-Gemüse mit Karotte und Zucchini

 30-40min  4 Portionen

Was sieht gut aus und schmeckt noch besser? Unsere lecker-raffinierten Involtini natürlich! Hier vereinen sich eng umschlungen saftiges Bio-Hähnchenfilet, rauchiger Speck und süß-aromatische Datteln. Die kleinen Rouladen werden auf ein buntes Linsengemüse mit gebackenen Karotten und Zucchini, roter Zwiebel und fruchtiger Tomate gebettet. Harmonisch in frischem Grün dazu: aromatisches Petersilienöl. Lässt du dich einwickeln?

Was du von uns bekommst

- 2 Pck. Hühnerbrühgewürz
- 400g Beluga-Linsen
- 2 Karotten
- 2 Zucchini
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Bio-Hähnchenbrustfilets
- 2 Pck. Baconscheiben
- 50g getrocknete Datteln
- 10g Petersilie
- 1 rote Zwiebel
- 4 Tomaten

Was du zu Hause benötigst

- 1TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- großer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 882kcal, Fett 38.0g, Kohlenhydrate 69.7g, Eiweiß 56.4g



1. Linsen kochen

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. In einem großen Topf 1L Wasser mit dem **Brühgewürz** aufkochen. Die **Linsen** in das kochende Wasser geben, erneut aufkochen lassen und anschließend abgedeckt bei mittlerer bis niedriger Hitze 18-20Min. sanft köcheln lassen, bis die **Linsen** gar sind. In ein Sieb abgießen.



4. Involtini garen

Die **Involtini** mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen und in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze rundum 2-3Min. anbraten. Die **Karotten**, die **Zucchini** und den **Knoblauch** in einer Auflaufform verteilen, die **Involtini** auf das **Gemüse** legen und alles 8-10Min. im Ofen backen, bis das **Fleisch** gar ist.



2. Gemüse schneiden

Die **Karotten** ggf. schälen und leicht schräg in hauchdünne Scheiben schneiden. Die **Zucchini** in dünne Scheiben schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



5. Zutaten vorbereiten

Die **Petersilie** **samt Stängeln** fein hacken, mit 2EL Olivenöl verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Tomaten** in kleine Würfel schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.



3. Involtini vorbereiten

Das **Fleisch** trocken tupfen und jeweils horizontal und quer halbieren. Jedes Stück auf je 1 **Scheibe Bacon** legen. Mit den **getrockneten Datteln** belegen und das **Fleisch** fest zu kleinen **Rouladen** aufrollen. **Tipp:** Wer mag, kann die **Involtini** mit Zahnstochern fixieren.



6. Gemüse mischen

Die **Involtini** schräg halbieren und austretenden **Fleischsaft** mit dem **Karotten-Zucchini-Gemüse**, den **Zwiebeln** und den **Tomaten** unter die **Linsen** mengen. Das **Linsen-Gemüse** mit je 2EL Olivenöl und Essig, 1TL Honig sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Involtini** darauf anrichten, mit dem **Petersilienöl** garnieren und servieren.