



## Bio-Hähnchen-Involtini mit Dattelfüllung

auf Linsen-Gemüse mit Karotte und Zucchini



30-40min



2 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

- 1 Pck. Hühnerbrühwürz
- 200g Beluga-Linsen
- 1 Karotte
- 1 Zucchini
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bio-Hähnchenbrustfilet
- 1 Pck. Baconscheiben
- 25g getrocknete Datteln
- 10g Petersilie
- 1 rote Zwiebel
- 2 Tomaten

## Was du zu Hause benötigst

- ½TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher
- Sieb

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

### Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

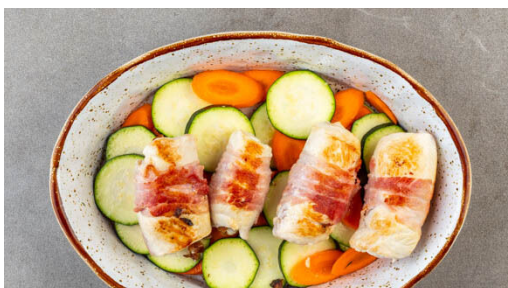
### Nährwertangaben pro Portion

Energie 959kcal, Fett 45.5g, Kohlenhydrate 71.8g, Eiweiß 56.7g



### 1. Linsen kochen

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf 500ml Wasser mit dem **Brühwürz** 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. Involtdini garen

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



### 2. Gemüse schneiden

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



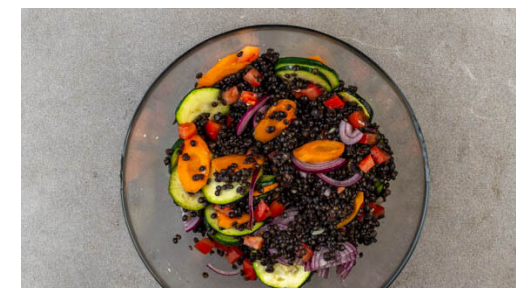
### 5. Zutaten vorbereiten

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. Involtdini vorbereiten

Das **Fleisch** trocken tupfen und 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 **Involtdini** mit Zahnstochern fixieren.



### 6. Gemüse mischen

Die **Involtdini** schräg halbieren und austretenden **Fleischsaft** mit dem **Karotten-Zucchini-Gemüse**, den **Zwiebeln** und den **Tomaten** unter die **Linsen** mengen. Das **Linsen-Gemüse** mit je 1EL Olivenöl und Essig, ½TL Honig sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Involtdini** darauf anrichten, mit dem **Petersilienöl** garnieren und servieren.