

Hähnchen-Involtini mit Ofentomaten

Für 4 Portionen:

Für die Ofentomaten:

1 kg Cherrytomaten	2-3 Rosmarinzweige	2-3 Thymianzweige
1 Knoblauchzehe	100 ml roter Portwein	2 TL rote Chili in Öl
50 ml weißer Balsamico Essig	1 Schuss Olivenöl	1 TL Zucker
Meersalz		

Für die Hähnchen-Involtini:

600 g Hähnchenbrust (4 Stück)	1 TL rote Chili in Öl	100g gehobelter Parmesan
4 Scheiben Parmaschinken	24 Basilikumblätter	200 g Mozzarella, dünne Scheiben
Meersalz, schwarzer Pfeffer	Mehl, Olivenöl	

Für die Ofentomaten:

Den Backofen auf 120°C Umluft vorheizen.

Die Cherrytomaten halbieren und mit allen Zutaten für die Ofentomaten in eine große Auflaufform geben. Alles mit den Händen gut vermischen.

Die Auflaufform in den Backofen auf mittlere Schiene geben und die Tomaten für gute 2 Stunden langsam schmoren.

Für die Hähnchen-Involtini:

Die Hähnchenbrüste der Länge nach halbieren. Salzen und pfeffern.

Danach zuerst mit etwas Chilipaste bestreichen und dann jeweils mit einer halben Scheibe Parmaschinken, 2-3 Scheiben Mozzarella, 3 Basilikumblättern und einigen Parmesanhobeln belegen. Die Hähnchenbrüste nun vom breiten Ende aus zum schmaleren Ende hin aufrollen und mit einem Zahnstocher fixieren.

Die Involtini leicht mehlieren und in einer Pfanne in etwas Olivenöl von allen Seiten scharf anbraten.

Nun die angebratenen Involtini auf die bereits seit 2 Stunden geschmorten Tomaten legen und alles nochmal für 30 Minuten in den Backofen geben.

Dazu passen gut Fettuccine.

Lars Spickers am 02. Oktober 2024