

Hähnchen-Parmesan-Kissen

1 Pack. Halbmondrollen	1 Hähnchenbrust	1 EL getrocknete Petersilie
1 TL getrockneter Thymian	1 TL getrockneter Oregano	Salz, Pfeffer, Olivenöl
8 Scheiben Mozzarella	Marinara-Sauce	2 Tassen Paniermehl
1 Tasse Parmesan	3 Eier, geschlagen	3 Tassen Allzweckmehl
Öl		

Die Hähnchenbrust in feine Scheiben schneiden.

In einer Schüssel Hähnchenbrust, getrocknete Petersilie, getrockneten Thymian, getrockneten Oregano, Salz, Pfeffer und Olivenöl vermischen und verrühren. Das Fleisch in eine mittelhohe Pfanne legen und auf beiden Seiten anbraten. Nach dem Braten das Fleisch aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.

Mit zwei Stücken des Halbmondeigs ein Rechteck bilden. Eine Seite des Teigs mit Käse und einem Stück Fleisch bedecken. eine weitere Schicht Käse über das Fleisch geben und den Halbmondteig so falten, dass er ein Kissen bildet. Die Teigränder crimmen, um sie richtig zu verschließen.

In einer kleinen Schüssel die Paniermehle und den Parmesan vermischen.

Eine Panierstrecke mit geschlagenen Eiern, Mehl und Paniermehl einrichten. Jedes Kissen zuerst mit Mehl, dann mit Ei und dann mit der Paniermehlmischung beschichten.

In einem großen Topf mit schwerem Boden oder einer Fritteuse Pflanzenöl auf 175°C erhitzen. Fügen Sie vorsichtig 1 oder 2 Kissen auf einmal hinzu und kochen Sie, bis es goldbraun ist; danach auf einem Kühlgestell abtropfen lassen.

Alle Kissen auf ein ausgekleidetes Backblech legen und für 10 Minuten in einen 175-Grad-Ofen schieben Vor dem Servieren leicht abkühlen lassen. Zusammen mit Marinara-Sauce zum Dippen servieren.

NN am 31. März 2022