

# WECKZEIT

DIE GENUSS-MANUFAKTUR IN KÖLN

[WWW.WECKZEIT-KOELN.DE](http://WWW.WECKZEIT-KOELN.DE)

## Hähnchenröllchen „Leidenschaft“

### Zutaten für 4 Personen:

- 4 Hähnchenbrüste
  - Salz
  - Frischer Pfeffer aus der Pfeffermühle
  - Olivenöl
  - 4 kleine Zweige frischer Rosmarin
  - Frischhaltefolie (Klarsichtfolie)
  - 8 Zahnstocher
  - 1 Glas Weckzeit Chutney
- Ananas „Leidenschaft“

Hähnchenbrust mit einem scharfen Messer auf- und zurechtschneiden. Zwischen 2 Frischhaltefolien mit einem Plattiereisen flach klopfen. Plattierte Steaks von beiden Seiten mit je 1 Prise Salz und etwas frischem Pfeffer würzen. Auf einer Seite die klein gehackten Nadeln eines Rosmarinzweiges und 2 – 3 Tl. Weckzeit Chutney Ananas darauf verteilen. Die Hähnchenbrust zusammenrollen und mit jeweils 2 Zahnstochern fixieren. Mit etwas Olivenöl von allen Seiten gut einpinseln und in einer Grillschale ca. 12 - 15 Minuten von beiden Seiten goldbraun grillen.

Tipp: Die Zubereitung der Hähnchenröllchen funktioniert auch wunderbar im Winter, und zwar in einer teflonbeschichteten Bratpfanne.

Guten Appetit!