

Geile Roulade von Judith Städler

Mengen für 10 Personen

Poulet auf hoher Stufe ca. 5 Min. anbraten, zurückschalten und auf kleiner Stufe ca. 5 Min. weiter braten, in einer Schüssel abkühlen lassen. Pilze und getrocknete Tomaten anbraten und beiseitestellen. Broccoli und Rüebl schneiden und in einer Pfanne dämpfen, bis sie weich sind. Alles mischen und auf den Blätterteig verteilen und anschliessend zu einer Roulade zusammenrollen.

Backzeit: ca. 20 Min. auf 220°C.

Gewürze: Pfeffer, Basilikum, Salz

0.00 g Blätterteig	6 Stück Blätterteig
6.0 Stück Poulet	Pouletbrust, in Würfel geschnitten
0.00 g Schinken	3 Pack Schinken, in Würfel geschnitten
0.00 g Tomaten (getrocknet)	4 Gläser, getrocknete Tomaten, fein geschnitten
200 g Pilze	braune Pilze, in streifen geschnitten
0.00 kg Broccoli	4 Stück Broccoli
0.00 kg Rüebl	ca. 8 Rüebl