

Hähnchenbrustrollchen am Spieß mit Rosmarinkartoffeln vom Blech

Zutaten für 4 Personen:

4 Hähnchenbrustfilets
100 g geriebener Käse, z.B. mittelalter Gouda
1 TL Senf
1 EL Tomatenmark
1 EL Kapern
1 EL Öl
Salz, Pfeffer, Paprikapulver

Rosmarinkartoffeln:

1,2 kg festkochende kleine Kartoffeln
mehrere Zweige frischer Rosmarin
4 EL Olivenöl
1 - 2 EL grobes Meersalz

Zubereitung:

Hähnchenbrustfilets flach klopfen. Geriebenen Käse mit Senf, Tomatenmark, Salz, Pfeffer und Kapern verrühren. Masse auf die Hähnchenbrustfilets streichen und diese zu Rouladen rollen.

Rouladen in etwa 2 cm breite Scheiben schneiden, diese vorsichtig auf Spieße stecken. Öl mit Paprika würzen, damit die Spieße bestreichen.

Spieße 5 bis 10 Minuten grillen, dabei mindestens einmal wenden.

Dazu passen hervorragend

Rosmarinkartoffeln vom Blech

Kartoffeln waschen und knapp gar kochen. Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze 200°C, Umluft 175°C).

Kartoffeln abgießen, kalt abschrecken, schälen und längs halbieren. Ein Bogen Backpapier mit 1 EL Olivenöl einpinseln, mit der Hälfte des Rosmarins und des Salzes bestreuen und auf ein Blech legen. Die Kartoffelhälften mit der Schnittfläche nach unten dicht nebeneinander auf dem Backpapier auslegen.

Die runden Seiten der Kartoffeln fächerartig einschneiden, aber nicht durchschneiden. Oberseiten der Kartoffeln mit dem restlichen Olivenöl einpinseln und restliches Rosmarin und Salz darüberstreuen. Im Backofen 15 - 25 min (je nach gewünschtem Bräunungsgrad) bräunen.