Eine Produktion von

Kochen mit Elfriede

Mediterran gefüllte Hendelschnitzel – gegrillt

Zutaten:
Für 6 Portionen:
6 Hendelschnitzel, Salz, Pfeffer, 1 Dose (260 g) Kichererbsen, 60 g in Öl eingelegte, getrocknete Tomaten, 50 g geröstete, gesalzene Erdnüsse,
125 g Kräuter-Creme Fraiche, 2 EL Pesto (Bärlauch, Basilikum oder Tomaten), Salz, Pfeffer, frisch gehackte Kräuter

Zubereitung:
Die Schnitzel vorsichtig auf beiden Seiten klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen.
Für die Fülle die Erdnüsse grob hacken, die Tomaten klein schneiden und die Kichererbsen mit einer Gabel oder einem Multihacker zerkleinern. Alles zusammen mit Creme-Fraiche, Pesto, Gewürze und Kräuter vermischen und auf die Schnitzel streichen. Jedes Schnitzel zu einer Roulade zusammenrollen und mit einem Spieß oder Zahnstocher fixieren.
Die Rouladen auf den Grillrost legen und rundherum ca. 15 Minuten langsam grillen.

Tipp: Wenn noch Fülle übrig ist, etwas Sauerrahm dazugeben und als Grillsoße servieren.

DANKÜCHEN

Trachten Wichtlstube