

## Hähnchenröllchen mit Paprikagemüse

### Zutaten

4 Hähnchenbrustfilets (à ca. 200 g)	2 EL Olivenöl
160 g Seranoschinken	1/2 TL scharfes Paprikapulver
12 Salbei Blätter	2EL Tomatenmark
300 g Kartoffeln	300 ml Gemüsebrühe
2 rote Paprika	8 Stiele Basilikum
2 gelbe Paprika	Salz, Pfeffer
2 Zwiebel	

Hähnchenfilets waagrecht halbieren. Die Fleischscheiben zwischen zwei Klarsichtfolien richtig flach klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Schinken und Salbeiblättern belegen, aufrollen und mit Holzspießchen feststecken.

Eine feuerfeste Form im Ofen auf 180°C vorheizen. Kartoffeln schälen und in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden. Paprika putzen und 1 cm groß würfeln. Zwiebeln fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, Hähnchenrollen darin rund herum anbraten. 200 ml Wasser zugießen und anschließend in die heiße Form geben und im heißen Ofen 10 Minuten weiter garen lassen.

Pfanne auswischen, restliches Öl erhitzen, Kartoffeln darin bei mittlerer Hitze 5 Min. anbraten. Paprika und Zwiebeln zu den Kartoffeln geben, kurz weiterbraten, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen, Tomatenmark kurz anrösten. Die Brühe dazu gießen und zugedeckt 10 Minuten weiter garen lassen. Die Hähnchenröllchen heraus nehmen und ruhen lassen. Das fertige Paprikagemüse auf einen Teller anrichten und die Rollen schräg aufschneiden.

