

## Pollo farcito alla Gramue



<b>Thema:</b>	Hühnerschnitzel einmal gefüllt
<b>Saison:</b>	Urlaub am Gardasee
<b>Besonderheit:</b>	Gigli (auf Deutsch: Lilie) – spezielle Nudeln aus Italien
<b>Zu Beachten:</b>	frische Zutaten aus „Bella Italia“ – ein echter Genuss

### Zutaten / Einkaufsliste (für 4 Personen)

4 große	Hühnerschnitzel
1 Dose	kleine weiße Bohnen (400g)
300 g	kleine Mozzarella-Kugeln
4	Scheiben Prosciutto di Parma
3	Zwiebel
1 Dose	geschälte Tomaten
1	chinesischer Knoblauch
1/2	Tube Tomatenmark
250 ml	Brühe
n.B.	Petersilie
n.B.	Salz und Pfeffer
n.B.	Olivenöl
n.B.	Oregano und Thymian



### Zubereitung

Hühnerschnitzel mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und mit Prosciutto und in dünne Scheiben geschnittenen Mozzarella belegen (verbleibenden Mozzarella aufheben, wird für die Sauce verwendet). Die Hühnerschnitzel einschlagen und mit Zahnstochern fixieren.



Für die Sauce die Zwiebel klein würfeln und in Olivenöl anschwitzen. Den klein gehackten Knoblauch dazugeben und kurz mitrösten. Das Tomatenmark unterrühren, mit den geschälten Tomaten und der Brühe aufgießen und die abgetropften Bohnen dazugeben und mit Salz, Pfeffer, Oregano und Thymian abschmecken.



Die Hühnerschnitzel in Olivenöl beidseitig scharf anbraten und in die Sauce einlegen ca. 30-45

Minuten in der Sauce schmurgeln lassen. Den verbleibenden Mozzarella in feine Streifen schneiden und kurz vor dem servieren unter die Sauce mischen.



Gemeinsam mit den al dente gekochten Gigli servieren!



*Gutes Gelingen und Guten Appetit*

