



## Wirsingrouladen mit Trüffel-Hähnchenfüllung

Zutaten für 6 Personen: 2 Stücke Hähnchenbrust  
1/2 kleine Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
2 Eier  
6 gehäufte Esslöffel Paniermehl (frisch, nicht aus der Tüte)  
3 Esslöffel geriebenen Parmesan  
1 Gläschen Trüffelpaste  
12 große Wirsingblätter - Wirsingblätter kurz abkochen und den Strunk herausschneiden!

Die 2 Stücke Hähnchenbrust in etwas Öl mit Salz und Pfeffer braten – müssen gut gegart sein.

Beide Stücke Fleisch in der Moulinette mit der Zwiebel und dem Knoblauch zerkleinern. Gehackte Masse in eine Schüssel geben – Eier, Paniermehl und Parmesan dazugeben und gut vermischen. Dann die Hälfte des Gläschens der Trüffelpaste dazugeben und gut untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zur Seite stellen.

Nun je ein großes Blatt Wirsing nehmen und etwa 2 Esslöffel Füllung darauf geben, dann das Blatt zu einer Roulade rollen und in eine feuerfeste Form setzen.(pro Person 2 Rouladen)

Danach die Sahnesauce zubereiten, mit etwas Mehl binden und 2 Löffel geriebenen Parmesankäse darunter mischen und abschmecken.

Die Sauce über die Wirsingröllchen geben und im vorgewärmten Backofen etwa 30-45 Minuten bei 180 Grad überbacken.