



Sweet Potato Gnocchi mit Poulet-Involtini & Rotweifeigen

FÜR 10 PERSONEN

1.5–2kg	KADI Sweet Potato Gnocchi
200–300g	Rucola
10	Pouletbrüste
20 Scheiben	Rohschinken
20	Salbeiblätter
10	frische Feigen
5 dl	Rotwein
5 dl	Aceto Balsamico
2 dl	Bratensauce
ein wenig	Salz, Pfeffer und Zucker

VORBEREITUNG

Pouletbrüste der Länge nach aufschneiden und mit einem Fleischklopfer oder mit einer Pfanne etwas flachklopfen.

Je eine Scheibe Rohschinken und ein Salbeiblatt auf eine Hälfte der Pouletbrust legen, der Länge nach einrollen und mit einem Zahnstocher fixieren.

Feigen waschen und vierteln.

4 dl Rotwein und den Balsamico in einer Pfanne aufkochen und auf die Hälfte reduzieren lassen.

ZUBEREITUNG

Poulet Involtini mit Salz und Pfeffer würzen und von allen Seiten in einer Bratpfanne anbraten. Involtini auf einem Gitter im Backofen bei 180°C 5–10 Minuten durchziehen lassen. Den Bratensatz mit dem restlichen Rotwein ablöschen und zur Rotwein-Balsamico Reduktion geben.

Sweet Potato Gnocchi gefroren in einer Bratpfanne mit etwas Öl 10–12 Minuten anbraten. Kurz vor Ende den Rucola begeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Bratensauce zur Reduktion geben, kurz aufkochen lassen, mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker nach Belieben abschmecken. Die Feigen begeben, kurz erwärmen.

KADI⁺

Mehr zu unseren Produkten auf:
kadi.ch/sweetpotato