



zutaten für 4 Personen

| | | |
|--------------------------|--------------------|--------------------------|
| 4 Hähnchenbrüste | 1 reife Mango | 200 g Champignons |
| 300 g Mangold | 50 g Butter | 200 g Brokkoli |
| 4 Scheiben Parmaschinken | 200 ml Gemüsebrühe | 1 kleine Zwiebel |
| 1 rote Paprika | 400 g Tagliatelle | Salz, Pfeffer und Muskat |
| | 2 Tomaten | |

Gefüllte mit Mangold und Parmaschinken Hähnchenroulade

zubereitung

Hähnchenbrüste längs aufschneiden, dass eine größere Fläche entsteht. Mangold waschen, klein schneiden und mit einigen von den in Würfel geschnittenen Zwiebeln in einer Pfanne anschwitzen, bis der Mangold weich ist, abtropfen lassen.

Parmaschinken auf die aufgeschnittenen Hähnchenbrüste geben und den Mangold darauf verteilen. Nun einzeln die Hähnchenbrüste in Frischhaltefolie fest einrollen. Die Rollen im nicht kochenden Wasser ca. 20 Minuten garen lassen. In der Zwischenzeit Nudeln kochen.

Für die Sauce: Paprika, Mango und Zwiebeln klein schneiden, mit Butter anschwitzen und mit Gemüsebrühe auffüllen, aufkochen lassen, gegebenenfalls mit etwas Stärke abbinden.

Champignons und Brokkoli in kleine Stücke portionieren (Brokkoli vorkochen). Tomaten vierteln und das Kerngehäuse entfernen, danach in Streifen schneiden. Hähnchenbrüste aus der Folie nehmen und quer durchschneiden. Nudeln in etwas Butter mit dem Gemüse vereinen.

Schön anrichten, et voilà.

ein.stein

Restaurant – Cocktail Bar – Café

Wer das kulinarische Glück sucht, ist im ein.stein bestens aufgehoben. Entdecken Sie im stilvollen Ambiente die abwechslungsreiche Karte mit vielen unterschiedlichen Leckereien.

Ob wechselndes Tagesgericht, knusprige Pizza aus dem Steinofen, selbstgemachte Pasta oder ein saisonales Hauptgericht: Ein Gaumenschmaus ist hier immer garantiert. Wer nach diesen Genüssen dann noch Lust auf mehr hat, lässt sich in entspannter Atmosphäre die Dessert-Karte reichen oder genießt einen frisch zubereiteten Cocktail. Erleben Sie auf der großzügigen Terrasse oder auf den insgesamt zwei Etagen die bunten Köstlichkeiten des ein.stein. Freundliches Personal und eine äußerst schmackhafte Küche runden einen netten Abend im ein.stein ab. Wir heißen Sie herzlich willkommen!

Öffnungszeiten:

So – Do: 10.00 – 01.00 Uhr

Fr & Sa: bis 10.00 – 02.00 Uhr

ein.stein

Am Wochenmarkt

Kurze Geismarstr. 9

37073 Göttingen

Tel. 0551 5085725

www.meineinstein.de

PS: Hier lässt es sich übrigens auch prima feiern: Reservieren Sie die geräumige Dachterrasse oder das obere Stockwerk (bis zu 120 Sitzplätze). Sie feiern, und das ein.stein kümmert sich um den Rest.



Köchin Laura Blumenstein