

## Poulet-Lachs-Roulade mit Cantadou

### Zutaten für 2 Personen:

- 4 dünne Pouletschnitzel
- 100 g Wildlachs geräuchert
- Cantadou Meerrettich (oder anderen Frischkäse)
- Zweierlei Cherry Tomaten
- Zucchini in Scheiben
- Ein paar Zweige Rosmarin



### Zubereitung:

Die Pouletschnitzel waschen, trocken tupfen und mit dem Fleischhammer oder alternativ mit einer Pfanne flachklopfen.

Jedes Schnitzel mit Lachs belegen, mit Cantadou bestreichen und satt aufrollen. Mit einem Zahnstocher oder mit Küchenschnur fixieren.

Die Rouladen würzen und kurz anbraten. Mit dem Gemüse und den Rosmarinzwiegen in eine feuerfeste Form geben und Gemüse nach Belieben mit Kräutern würzen. Bei 200 Grad ca. 20 Min. im Ofen fertig garen.

Guten Appetit!