

## Parmesan-Hähnchenbrust im Prosciuttomantel auf mediterranem Ofengemüse

**Zutaten für: 4 Personen**

4	Stück	Hähnchenbrüste
12	Scheiben	Prosciutto (di San Daniele)
100	g	Parmesan (Grana Padano)
4	Stückchen	Butter
2	EL	Kräuter der Provence, frisch
2	Zehen	Knoblauch
4	EL	Olivenöl
2	Stück	Zucchini
4	Stück	Kartoffeln
2	Stück	Karotten
2	Stück	Paprikaschote, rote
2	Stück	Rote Zwiebeln
1	Bund	Frühlingszwiebeln
8	Stück	Cherrytomaten



**Zubereitungszeit ca.: 60 Minuten**

### Zubereitung:

Die Kräuter der Provence (zur Not gehen auch getrocknete) waschen, fein hacken und mit dem Olivenöl in einen Bräter geben.

Die Frühlingszwiebel, die Paprika und die Zucchini waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Cherrytomaten waschen und halbieren.

Den Backofen auf 200 Grad Heißluft-Grillen vorheizen.

Die Karotten und die Kartoffeln schälen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Die roten Zwiebeln pellen und in Spalten schneiden. Alles zu den Kräutern und dem Olivenöl geben und mit Salz würzen. Das Gemüse gut vermischen, sodass die Kräuter gleichmäßig verteilt sind.

Alles für 30 Minuten in den Ofen schieben.

Jetzt die Hühnerbrüste waschen, trocken tupfen und parieren. Das Geflügel mit einem schmalen und spitzen Messer ca. 7cm tief in den dicken Teil der Brust einstechen. Das Messer darf die Brust nicht durchstechen, es soll ein Schacht entstehen! In diese Tasche ein ca. 4 cm langes und 2 cm dickes Stück Butter stecken.

Auf einem Schneidebrett 3 Scheiben Prosciutto auslegen und mit frisch geriebenem Parmesan bedecken. Eine Hähnchenbrust rundherum leicht salzen, auf den Prosciutto mit Parmesan legen und einrollen. Mit den restlichen Brüsten genauso verfahren. Bitte kauft einen hochwertigen Prosciutto wie zum Beispiel von San Daniel und Parmesan nie bereits gerieben. Parmesan solltet Ihr immer frisch von Stück verwenden.

Wenn die 30 Minuten von dem Gemüse abgelaufen sind, das Gemüse einmal gut durchmischen und die Prosciutto-Päckchen darauflegen. Jetzt wandert alles für 15 Minuten in den Ofen, dann die Päckchen wenden und für noch mal 15 Minuten in den Ofen schieben.