

# HÄHNCHENRÖLLCHEN MIT SPARGELKERN



REZEPT-NR.: 5506703 | STAND: 01.07.2021

MENGE	%	ZUTATEN
65,8 kg	65,8	Hähnchenbrust
17,8 kg	17,8	Spargel grün
4,6 kg	4,6	<b>MAGIC ROSMARIN MEERSALZ OZP (1712976)</b>
11,8 kg	11,8	Bacon
<b>100,00 kg</b>	<b>100,00</b>	

## HERSTELLUNG

- 1.) Grünen Spargel vom holzigen Strunk befreien, 1-2 Minuten blanchieren und sofort in Eiswasser abkühlen.
- 2.) Hähnchenbrust der Länge nach in kleine dünne Schnitzel schneiden und in Frischhaltefolie etwas plattieren.
- 3.) Den Spargel längs halbieren und Kopf an Spitze auf eine Hähnchenbrustscheibe legen, so dass auf beiden Seiten ein Kopf rauschaut.
- 4.) Zusammenrollen und mit MAGIC ROSMARIN MEERSALZ marinieren.
- 5.) Mit Bacon umwickeln und mit einem Spieß fixieren.

## ZUBEREITUNG

Bei mäßiger Hitze grillen oder in der Pfanne braten.

## UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

### ZUTATEN

65,8% Hähnchenbrust, 17,8% Spargel grün, 11,8% Bacon \*, Würzmittel zum Marinieren (Rapsöl, Meersalz, Rapsöl ganz gehärtet, Rosmarin getrocknet, Knoblauch getrocknet, Gewürze, Zwiebeln getrocknet, Glukosesirup, Zucker, Gewürzextrakte, Kräuter)

\*Deklaration und Allergene zu ergänzen.

### NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	557,64 kJ
Energie	133,22 kcal
Fett	6,60 g
Davon gesättigte Fettsäuren	1,53 g
Kohlenhydrate	0,65 g
Davon Zucker	0,55 g
Eiweiß	17,65 g
Salz	1,03 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.

Die Rezeptempfehlung wurde gemäß der aktuellen EU-Gesetzgebung und nach unserem besten Wissen entwickelt. Da die Anwendung außerhalb unserer Kontrolle liegt, können wir dafür keine Verantwortung übernehmen. Der Hersteller hat eigenverantwortlich die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften des Landes und der Inverkehrbringung sicher zu stellen.