

## Pouletbrust gefüllt mit Morcheln und Bärlauch

15 frische Pouletbrüste

### Füllung aus Morcheln und Bärlauch

20 Gramm getrocknete Morcheln

5-6 Blätter Bärlauch in feine Streifen geschnitten

2 Schalotten fein gehackt

1 Suppenlöffel Honig

30 Gramm getrocknete Tomaten in feine Streifen geschnitten

30 Gramm schwarze Oliven entsteint in feine Scheiben geschnitten

2 Suppenlöffel brauner Balsamico-Essig

1 Deziliter kaltgepresstes Olivenöl

Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1. Morcheln einlegen, danach in Viertel schneiden und gut ausspülen.
2. Die Morcheln in ein wenig Olivenöl dünsten und mit dem Balsamico-Essig ablöschen.
3. Den Rest des Olivenöls, die Oliven, die Tomaten, den Bärlauch, die Schalotten und den Honig begeben.
4. Während 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
5. Die Pouletbrüste einschneiden, mit der Morchelfüllung füllen, schliessen und mit Bindfaden zu Bündel binden.
6. Die gebundenen Pouletbrüste in der Pfanne anbraten und im Ofen bei 180°C während ca. 15 Minuten fertig garen.