

Rezept

Rondini mit Huhn-Gemüse-Füllung

Ein Rezept von Rondini mit Huhn-Gemüse-Füllung, am 30.06.2026

Zutaten

8	Rondini (je ca. 200 g)		Salz
300 g	Hähnchenbrustfilet	1 ½ Scheiben	Toastbrot oder Baguette
2	Tomaten (ca. 00 g)	2	Frühlingszwiebeln
1 großes Bund	Basilikum	1 Stück	frischer Ingwer (ca. 1 cm)
½	Bio-Zitrone	2 EL	Olivenöl
½ TL	Chiliflocken	4 EL	Pinienkerne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 285 kcal

Zubereitung

1. Die Rondini waschen und den Stiel abschneiden. In einem Topf Wasser aufkochen, salzen. Die Rondini hineinlegen und bei halb aufgelegtem Deckel bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. garen. Danach in einem Sieb kalt abschrecken und abtropfen lassen.
2. Inzwischen für die Füllung das Fleisch kalt abspülen und trocken tupfen. Das Filet zuerst in Würfel schneiden, dann mit einem schweren Messer möglichst fein hacken. Das Brot in einer Schale mit Wasser bedecken und weich werden lassen.
3. Die Tomaten waschen oder häuten und in kleine Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und fein hacken. Das Basilikum waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und fein schneiden, ca. 2 TL davon beiseite-legen. Den Ingwer schälen und fein hacken. Die Zitronenhälfte heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben.
4. Das Brot ausdrücken und fein zerpflücken. Mit Hähnchenfleisch, Tomaten, Zwiebeln, Basilikum, Ingwer, Zitronenschale und dem Olivenöl in eine Schüssel geben. Alles mit Salz und den Chiliflocken würzen und gut mischen.
5. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Rondini quer halbieren und aushöhlen. Die Rondini innen leicht salzen, mit der Fleischmasse füllen und nebeneinander in eine ofenfeste Form setzen.
6. Die Rondini mit den Pinienkernen bestreuen und im Ofen (Mitte) ca. 35 Min. backen, bis sie schön gebräunt sind. Herausnehmen und kurz ruhen lassen, dann mit dem restlichen Basilikum bestreut servieren. Dazu passen Bratkartoffeln oder Brot.