



italienisch gefüllte Hähnchenbrust

italienisch gefüllte Hähnchenbrust

2 Hähnchenbrüste

Salz, Pfeffer

8 Leverno Tomaten getrocknet in Streifen in Öl

120 g Mozzarella, in Scheiben

2 Handvoll Blattspinat

4 Esslöffel Leverno Pesto alla Siciliana

Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

Gesamtzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 2 Personen

italienisch gefüllte Hähnchenbrust

1.

Die Hähnchenbrüste fast ganz halbieren (quer) und dann aufklappen, so dass sie flach liegen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Auf jeweils eine Hähnchenbrusthälfte der beiden Hähnchenbrustfielts 1-2 EL Pesto alla Siciliana verteilen. Darauf dann die Mozzarellascheiben, getrockneten Tomaten und etwas Blattspinat verteilen.

Die Hähnchenbrüste vorsichtig zusammenklappen und bei Bedarf mit Zahnstochern sichern, damit die Füllung nicht herausfällt.

Etwas Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Die gefüllten Hähnchenbrüste von beiden Seiten goldbraun anbraten, ca. 4-5 min. pro Seite.

Dann die angebratenen Hähnchenbrüste auf ein Backblech ausgelegt mit Backpapier oder in eine leicht eingefettete Auflaufform geben. In einen vorgeheizten Backofen bei 180°C für weitere 15-20 min. backen, bis sie vollständig durchgegart sind.

Die gefüllten Hähnchenbrüste vor dem Servieren kurz ruhen lassen. Sie können ganz gelassen oder in Scheiben geschnitten werden. Dazu schmeckt eine Beilage wie Salat, Pasta oder geröstete Kartoffeln.