Hühnerbrust mit Champignon-Käse-Füllung

Als Alternative zum klassischen Cordon Bleu bietet sich die Hühnerbrust mit Champignon-Käse-Füllung an. Das Rezept ist nicht schwer in der Zubereitung und sehr lecker!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

4 Stk.	Hühnerbrüste
400 g	Champignons
100 g	Käse (in Scheiben)
1 Stk.	Zwiebel
200 g	Schinkenspeck
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Thymian (getrockneten)
Nach Belieben	Thymianzweige (frische)
Nach Belieben	Öl (oder Fett zum Braten)

Zubereitung

1. Für die Hühnerbrust mit Champignon-Käse-Füllung die Champignons sorgfältig putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig braten.

2. Champignons dazugeben und ebenfalls braten. Mit Salz, Pfeffer und getrocknetem Thymian würzen. Wenn keine Flüssigkeit mehr aus den Pilzen austritt, vom Herd nehmen. Den Backofen auf 200°C vorheizen.

3. Die Hühnerbrüste in der Mitte einschneiden und auseinander klappen. Mit Käse und der Zwiebel-Champignon-Mischung füllen. Die Hühnerbrüste wieder zusammenklappen und fest mit Schinkenspeck umwickeln.

4. Wieder Öl in einer Pfanne erhitzen und die gefüllten Hühnerbrüste darin rundherum scharf anbraten. Die Thymianzweige dazulegen und im Ofen ca. 30 Minuten fertig garen. Aus dem Ofen nehmen und sofort anrichten und servieren.

Tipp

Zur Hühnerbrust mit Champignon-Käse-Füllung schmeckt jede Form von Kartoffelbeilage (z.B. Püree, Bratkartoffeln oder Kartoffelpuffer) und Gemüse.