Gefüllte Hähnchenbrust vom Grill

Von wegen Bratwurst - auch eine gefüllte Hähnchenbrust vom Grill verspricht wunderbaren Grillgenuss. Mit diesem Rezept kann man sich ganz leicht selbst davon überzeugen!

Verfasser: Lisa

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

4 Stk.	Hähnchenbrust
60 g	Schafskäse
8 Stk.	Cherrytomaten
2 EL	frische Kräuter (nach Belieben)
8 Scheiben	Schinken

Zubereitung

1. Für die gefüllte Hähnchenbrust vom Grill die Tomaten waschen und vierteln. Kräuter waschen, trocken tupfen und fein hacken. Schafskäse zerbröseln und mit den Kräutern und Tomaten vermengen.

2. Die Hähnchenbrüste einschneiden, so dass eine Tasche entsteht und die Schafskäse-Mischung hineinfüllen. Jede Hähnchenbrust mit 2 Scheiben Schinken umwickeln. Rundherum ca. 10 Minuten grillen und servieren.

Tipp

Die gefüllte Hähnchenbrust vom Grill schmeckt sehr gut zu Rosmarinkartoffeln und gegrilltem Gemüse wie Paprika, Zucchini oder Auberginen.