Gefüllte Hühnerbrust

Mit der gefüllten Hühnerbrust bringst du Abwechslung in deinen Speiseplan. Das Rezept mit Speck und Schafskäse schmeckt der ganzen Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

2 Stk.	Hühnerbrustfilets
	Salz
	Pfeffer (aus der Mühle)
1 Handvoll	Rucola
1 Stk.	Rote Zwiebel (mittelgroß)
100 g	Schafskäse
1 Zweig	Rosmarin
4 Stk.	Bauchspeck (oder Schinken)
	Öl

Zubereitung

1. Vor der Zubereitung der **gefüllten Hühnerbrust** die Filetstücke unter kaltem Wasser abwaschen und dann mit Küchenpapier vorsichtig abtupfen.

2. Das Fleisch der Länge nach einschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Den Rucola säubern und klein schneiden. Rosmarin Nadeln abzupfen und zerhacken. Die Zwiebel schälen und klein zerschneiden. Rucola, Zwiebel und Rosmarin in einer Schüssel durchmengen. Den Schafskäse in zerbröseln und beigeben.

4. Die Füllung ist nun fertig und wird in die Filettaschen gefüllt. Diese jeweils mit 2 Scheiben Bauchspeck oder Schinken umschließen und mit einem Zahnstocher fixieren..

5. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Hühnerfilets rundum anbraten. In eine Ofenfeste

Form geben und im vorgeheizten Backofen bei 170 °C zirka 15-20 Minuten garen.

6. Vor dem Servieren einige Minuten ruhen lassen.

Tipp

Die gefüllte Hühnerbrust mit einem bunten Salat und Bratkartoffeln oder Reis servieren. Alternativ zum Schafskäse Mozzarella verwenden.