Hähnchenbrust gefüllt mit Spinat und Gorgonzola

Gerichte mit gefülltem Geflügel liegen voll im Trend. Das gilt natürlich auch für dieses Rezept Hähnchenbrust gefüllt mit Spinat und Gorgonzola - lecker!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

2 Stk.	Hühnerbrüste
1 EL	Olivenöl
150 g	Gorgonzola
300 g	Spinat (gehackten)
2 Stk.	Knoblauchzehe (gehackt)
1 Prise	Gewürze (italienische nach Wahl)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für Hähnchenbrust gefüllt mit Spinat und Gorgonzola den Backofen auf 190°C vorheizen. Spinat gründlich waschen und klein schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken.

2. Gorgonzola zerbröseln und mit Spinat, Knoblauch, Salz und Pfeffer vermengen. In die dickste Stelle der Hähnchenbrust eine Tasche einschneiden und diese mit der Spinat-Käse-Mischung füllen.

3. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Hähnchentaschen mit Olivenöl einpinseln und mit den italienischen Gewürzen bestreuen. Im heißen Öl rundherum goldgelb anbraten.

4. Die Hähnchenstücke in eine Auflaufform legen und im Ofen ca. 12 Minuten garen lassen. Sie sind fertig, wenn ihre Kerntemperatur ca. 70°C beträgt. Aus dem Ofen nehmen und zugedeckt noch ca. 15 Minuten ruhen lassen, dann servieren.

Tipp

Die Hähnchenbrust gefüllt mit Spinat und Gorgonzola schmeckt wunderbar mit Kartoffelpüree oder Reis.