Hühnerbrust gefüllt mit Frischkäse

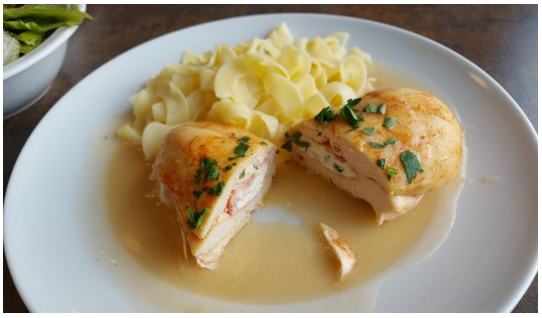
Die Hühnerbrust gefüllt mit Frischkäse und Schinken ist eine wunderbare Hauptspeise. Das Rezept gelingt mit wenigen Zutaten im Nu.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

4 Stk.	Hühnerbrüste
4 Blätter	Kochschinken
200 g	Kräuterfrischkäse
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 TL	Zitronenschalen-Abrieb
1 TL	Paprikapulver (edelsüß)
	Salz und Pfeffer
1 EL	Butter (für die Form)
Nach Belieben	Petersilie gehackt

Zubereitung

1. Die **Hühnerbrüste** mit Wasser abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Seitlich in das Fleisch eine Tasche einschneiden.

2. Den **Frischkäse** mit gepresster Knoblauchzehe und Zitronenabrieb verrühren. Ein Blatt Schinken in das Hühnerfleisch Taschen legen und den Frischkäse einfüllen. Sorgfältig mit Zahnstocher verschließen, da ansonsten der Frischkäse leicht ausläuft. Jetzt das Fleisch rundum mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.

3. Die Butter eine Aufflaufform oder Bräter geben und die Hühnerbrüste hineinlegen.

4. Im vorgeheizten Backrohr bei 200 °C Ober-/Unterhitze zirka 25 Minuten braten. Auf Teller anrichten und je nach Belieben mit gehackter Petersilie bestreuen.

Tipp

Als Beilage zur Hühnerbrust gefüllt mit Frischkäse, Bandnudeln oder Reis anrichten. Dazu einen knackigen Kopfsalat oder Vogerlsalat mit Kürbiskernöl reichen.