

# Hühnerbrust gefüllt mit Tomaten und Mozzarella

Dieses köstliche mediterrane Rezept für Hühnerbrust gefüllt mit Tomaten und Mozzarella ist schnell gemacht und ideal für den Sommer.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 35 min



## Zutaten

|         |  |
|---------|--|
| 400 g   | Hähnchenbrust                                      |
| 4 Stk.  | <a href="#">Tomaten</a> (getrocknete aus dem Glas) |
| 1 Stk.  | Büffelmozzarella                                   |
| 1 Prise | Pfeffer  |
| 1 Prise | Salz   |
| 1 Prise | Gewürzmischung (italienische)                      |
| 1 Prise | frische Kräuter (nach Wahl)                        |

## Zubereitung

1. Für die gefüllte Hühnerbrust mit Tomaten und Mozzarella zuerst die Hähnchenbrüste kalt abwaschen und trockentupfen. Bei Bedarf zuputzen. An der dicksten Stelle einschneiden.
2. Die getrockneten Tomaten aus dem Glas nehmen und in kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel füllen. Den Mozzarella ebenso zerkleinern und zufügen. Ein wenig von dem Öl aus dem Glas mit einfüllen. Dann gründlich durchrühren, mit Salz, Pfeffer und der Gewürzmischung abschmecken. Die Kräuter waschen, trocknen, grob hacken und unter die Füllung heben.
3. Die Füllung fest in die Hähnchenbrüste drücken. Nun die Hähnchenbrüste auch außen mit der Gewürzmischung, Pfeffer und Salz würzen. Eine Pfanne mit etwas Tomatenöl aus dem Glas erhitzen und die Hähnchenbrüste von beiden Seiten durchbraten lassen.

## Tipp

Die gefüllte Hühnerbrust mit Tomaten und Mozzarella kann man auch auf dem Grill zubereiten. In diesem Fall vorher mit Tomatenöl bepinseln. Dazu schmecken Kartoffelbeilagen und Salate.