Hühnerbrust mit Spinat-Käse-Füllung

Mit diesem Rezept wird Hühnchen ganz sicher schön saftig: Die Hühnerbrust mit Spinat-Käse-Füllung ist wunderbar zart und aromatisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

4 Stk.	Hähnchenbrust
2 EL	Olivenöl
1 Prise	Fleischwürze
500 g	Spinat
50 g	Parmesan
50 g	Mozzarella
50 g	Semmelbrösel
2 Stk.	Eier
150 g	Oliven

Zubereitung

1. Für die Hühnerbrust mit Spinat-Käse-Füllung die Hühnerbrust jeweils in der Mitte einschneiden, so dass eine Tasche entsteht. Mit der Hälfte des Olivenöls beträufeln und mit der Würzmischung bestreuen.

2. Den Backofen auf 175°C vorheizen. Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Spinat darin andünsten, bis er beginnt zusammenzufallen. Dann vom Herd nehmen.

3. Parmesan reiben und Mozzarella in kleine Stücke schneiden. Den Spinat aus der Pfanne nehmen und mit dem Parmesan und der Hälfte des Mozzarella verrühren. Semmelbrösel und Eier untermengen.

4. Optional Oliven in Scheiben schneiden und ebenfalls untermischen. Die Hühnerbrüste

gleichmäßig mit der Spinat-Käse-Mischung füllen und so zusammenklappen, so dass die Füllung komplett eingeschlossen ist.

5. Die Hühnchenteile mit dem restlichen Käse bestreuen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Grillrost im Backofen 20-25 Minuten garen lassen. Aus dem Ofen nehmen und sofort servieren.

Tipp

Zur Hühnerbrust mit Spinat-Käse-Füllung passt Reis und mediterranes Gemüse.