Hühnerbrust mit Spinat-Ricotta-Füllung

So einfach dieses Rezept ist, so lecker ist es: Die Hühnerbrust mit Spinat-Ricotta-Füllung kommt als Vorspeise oder Hauptspeise gut an.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

250 g	Spinat
50 ml	Wasser
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
100 ml	Olivenöl
200 ml	Weißwein
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 kg	Hühnerbrüste
100 g	Ricotta
1 EL	Mehl
250 ml	Milch
1 TL	Majoran

Zubereitung

1. Für die Hühnerbrust mit Spinat-Ricotta-Füllung den Backofen auf 250°C vorheizen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Spinat waschen, trocken tupfen und grob hacken.

2. Etwa 1/3 des Öls in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen. Spinat dazugeben und dünsten lassen. Mit der Hälfte des Weins begießen und köcheln lassen, bis keine Flüssigkeit mehr da ist.

3. Den Spinat mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Ricotta vermengen. In die Hühnerbrüste eine Tasche schneiden und diese mit der Spinatmischung füllen. Mit Zahnstochern feststecken und mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Die Hälfte des restlichen Öls in einer Pfanne erhitzen und die Hühnerbrust darin rundherum scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und in eine Auflaufform legen.

5. Den Bratensatz mit dem restlichen Wein aufkochen lassen. Die Weinsauce über das Fleisch gießen und alles im Ofen ca. 15 Minuten garen lassen.

6. In der Zwischenzeit das restliche Öl erhitzen und das Mehl hineinrühren. Milch und Wasser dazugeben und 10 Minuten köcheln lassen. Mit Majoran, Salz und Pfeffer würzen. Fleisch aus dem Ofen nehmen, mit der Sauce übergießen und servieren.

Tipp

Zur Hühnerbrust mit Spinat-Ricotta-Füllung schmecken Bandnudeln oder Reis.