

# Hühnerbrust mit Spinat und Mozzarella

Dieses Rezept für Hühnerbrust mit Spinat und Mozzarella ist nicht nur ein geschmackliches, sondern auch ein optisches Highlight.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 50 min



## Zutaten

4 Stk.	Hühnerbrüste
150 g	Blattspinat (aufgetaut)
75 g	<a href="#">Mozzarella</a>
8 Scheiben	<a href="#">Prosciutto</a>
4 EL	Öl
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	<a href="#">Paprika</a>
250 ml	Rinderbouillon
250 ml	Wasser
3 EL	<a href="#">Schlagobers</a>
250 g	<a href="#">Reis</a>
	Salz und Pfeffer

## Zubereitung

1. Für die Hühnerbrust mit Spinat und Mozzarella zunächst die Hühnerbrüste salzen und pfeffern und seitlich mit dem Messer aufschneiden. Backofen auf 170°C vorheizen.
2. Mozzarella würfeln und mit dem aufgetauten Spinat vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in die Seiten der Hühnerbrüste füllen. Die gefüllten Taschen mit Prosciutto einwickeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Hühnerrollen darin knusprig anbraten.
3. Aus der Pfanne nehmen, ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Hühnerrollen darauf

setzen. 15 Minuten lang im Ofen garen lassen. Reis nach Packungsanleitung kochen und warm halten.

4. In der Zwischenzeit Paprika waschen, putzen und klein würfeln. Zwiebel schälen und fein hacken, zusammen mit der Paprika im Bratenrückstand der Hühnerbrüste anrösten. Mit der Rinderbouillon und der gleichen Menge Wasser auffüllen.
5. Schlagobers unterrühren und einkochen lassen. Alles zu einer feinen Sauce pürieren. Hühnerfilets, Reis und Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

## **Tipp**

Durch die Zugabe von etwas gehacktem Knoblauch in die Spinatfüllung wird die Gefüllte Hühnerbrust mit Spinat und Mozzarella noch pikanter.