

Gefüllte Hähnchen-Brust

3 Hähnchenbrüste 12 Scheiben Schinken 150 g Frischkäse
100 g getrock. Öl-Tomaten 1 Knoblauchzehe 6 Salbeiblätter
7 EL Brathuhn-Gewürz

Getrocknete Tomaten mit Öl, Knoblauch, Frischkäse und 1 EL Brathuhn-Gewürz in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab mixen, bis eine cremige Masse entsteht. Wenn die Masse zu fest ist, kann einen Schuss Olivenöl hinzufügen.

Hähnchenbrüste putzen und in 6 gleichgroße Stücke teilen. Die Teilstücke mit einem Fleischklopfer plattieren. Hähnchen von allen Seiten mit dem restlichen Brathuhn-Gewürz würzen.

2 Scheiben Schinken über Kreuz legen. Mittig darüber eine gewürzte Hähnchenbrust platzieren. Auf die Brust ein Salbeiblatt legen und darauf einen Klecks der Frischkäsecreme geben. Das Hähnchenfleisch um die Creme schlagen und den Schinken um das Fleisch wickeln.

Die gefüllten Hähnchenbrüste werden für jeweils 4 Minuten von beiden Seiten bei 180-200 Grad in der direkten Grillzone scharf angegrillt und kommen anschließend für weitere 6-8 Minuten bei 160 Grad in den indirekten Grillbereich.

NN am 30. März 2025