

Mit Käse gefüllte Hähnchen-Brust und Kartoffel-Püree

Für 4 Personen

Mozzarella	Blauschimmelkäse	Schweizer Käse
weißer Cheddar-Käse	4 Hähnchenbrust	Mehl
Ei	Panko	500 g Kartoffeln
2 Eier	3/4 Tasse Mehl	3/4 Tasse Semmelbrösel
3/4 Tasse Maisstärke	Salz, Pfeffer	Öl
Ketchup		

Die Kartoffeln schälen und garen.

Mozzarella, Blauschimmelkäse, Cheddar-Käse und Schweizer Käse aufeinander stapeln. In 4 Spieße stecken und den Käse halbieren und dann vierteln. Die Hähnchenbrust waagrecht halbieren, dann mit Backpapier abdecken und mit Nudelholz oder Fleischklopfer flach drücken. Die flachgedrückte Hähnchenbrust um den Käsespieß rollen, wiederholen.

Einfrieren, bis es fest ist.

Das Hähnchen panieren, in Mehl wenden, dann mit Eiern, dann mit Semmelbröseln. In heißem Öl braten, bis das Hähnchen gar ist.

In einer Rührschüssel Salzkartoffeln, 3/4 Tasse Mehl, Maisstärke, Semmelbrösel, Salz und Pfeffer hinzufügen. Mixen, bis alles gut vermischt ist, dann in einen Spritzbeutel geben. Die Kartoffelmischung in heißem Öl zu Spiralen drücken. Goldbraun braten, dann mit Ketchup und dem mit Käse gefüllten Hähnchen servieren.

NN am 31. März 2025