

Hähnchen mit Spinat-Mozzarella-Nuss-Füllung

Für 4 Portionen

1 rote Paprika	1 Knoblauchzehe	1 Zwg. Koriander
40 g Cashewkerne	100 g Babyspinat	100 g Mozzarella
Salz, Pfeffer	Paprikapulver	4 Hähnchenbrustfilets

Grill vorheizen. Paprika waschen, den Strunk und das Kerngehäuse entfernen und würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Koriander waschen, trockenschütteln und zusammen mit den Cashewkernen grob hacken.

Babyspinat waschen und mit den anderen Zutaten in eine Schüssel geben. Mozzarella abtropfen lassen, in kleine Würfel schneiden, in die Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Hähnchenbrust an einer Seite aufschneiden, dabei Ränder möglichst intakt lassen, sodass die Füllung später nicht herausfällt. Dann die Füllung gleichmäßig auf die Hähnchen aufteilen.

Für 10-15 Minuten grillen, bis das Hähnchen gut durch und der Mozzarella geschmolzen ist.

NN am 24. Juni 2026