

Gefüllte Hähnchenbrust (4 Portionen)

4 Hähnchenbrustfilets

1 rote Paprika

200 g Frischkäse

Salz, Pfeffer

2 EL Rapsöl



1. Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und jeweils eine Tasche einschneiden. Paprika halbieren, putzen, waschen, würfeln und mit Frischkäse vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mischung in die Tasche füllen und die Öffnung mit kleinen Holzspießen verschließen.

2. Hähnchenbrust salzen und pfeffern, in erhitztem Öl in einer backofengeeigneten Pfanne anbraten und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft: 160 Grad) 20 bis 25 Minuten fertig garen.

Dazu schmeckt Reis und Salat.