

Gefüllte Hähnchenbrustfilet



Für 4 Personen:

½ Hähnchenbrust pro Person,
für den Bordbetrieb die Brüste Vakuumverpacken,
luftgetrockneter Schinken,
Mozzarella,
viel frisches Basilikum,
Salz, Pfeffer

In die flach aufliegende Hähnchenbrust -
waagrecht eine Tasche schneiden,
in diese Tasche legen wir:
1 Scheibe Schinken
ca. 5 mm starke Mozzarellascheiben
und viel frisches Basilikum.
Mit Fleischspießchen die Tasche verschließen,
salzen und pfeffern,
auf einer Seite scharf, goldbraun anbraten,
danach mit der angebratenen Seite noch oben -
in eine feuerfeste Form geben,
und ca. 20 –25 Min. bei 200° im Rohr, schmoren
dabei tritt eine leckere Käsesoße aus.

Als Beilage zu empfehlen: Rahmkartoffel, oder gemischter Reis mit Lauchzwiebeln,
oder Patate fritti – gekochte Kartoffeln, vierteln und in der Pfanne goldbraun braten.

•**Zubereitungszeit:** Ca. ¾ - 1 Stunde