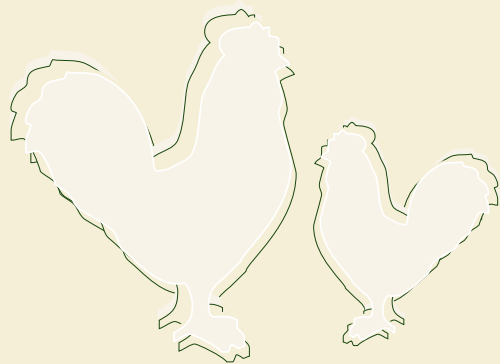




GEFÜLLTE HÄHNCHENBRUST

mit Ricotta und Lauch



Landgeflügel



GEFÜLLTE HÄHNCHENBRUST

mit Ricotta und Lauch

Zutaten für 4 Personen:

4 kleine	Hähnchenbrustfilets (je ca. 150 g)
8 EL	Ricotta-Käse
2	Eigelb
2 kleine	Porree Stangen, in feine Ringe geschnitten
200 g	Bauchspeckscheiben
100 g	rote Zwiebel, gewürfelt
1 EL	Butter
	Cayennepfeffer oder frische, sehr fein geschnittene Chili
	Salz und Pfeffer



Zubereitung:

In einer beschichteten Pfanne die Butter zerlassen und Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Porreeringe dazugeben. Mit Salz und Chili abschmecken und erkalten lassen. Ricotta und Eigelb vermengen und das erkalte Lauchgemüse unterheben.

In die Innenseiten der Hähnchenbrustfilets mit einem scharfen Messer Taschen einschneiden. Die Filets von außen und auch die Taschen innen mit Salz und Pfeffer würzen. Die Ricotta-Lauchmasse in die Taschen füllen und die Filets mit Bauchspeck umwickeln. In einer ofenfesten Form oder auf dem Backblech im vorgeheizten Ofen bei 180°C Umluft für ca. 25 Minuten garen.

Dazu passt Salat, Kartoffelstampf oder Nudeln in Sahnesoße.