

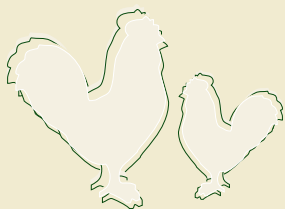


# MIT HÄHNCHENBRUST GEFÜLLTE AUBERGINE

*mit Paprika und Feta*



**Landgeflügel**



# MIT HÄHNCHENBRUST GEFÜLLTE AUBERGINE

mit Paprika und Feta

## Zutaten für 4 Personen:

500 g	Hähnchenbrustfilets oder Hähnchen-Hackfleisch
3	Auberginen Salz
200 g	Langkornreis
2	rote Paprika
1	Zwiebel
3	Knoblauchzehen
3 EL	Oliveöl
4 Stiele	glatte Petersilie
4 Stiele	Thymian
300 ml	Geflügelbrühe
3 EL	Ajvar
100 g	Schafskäse



## Zubereitung:

Auberginen waschen, längs halbieren, entkernen, auf ein Backblech legen, mit Salz bestreuen und etwa 20 Minuten ziehen lassen. Reis nach Packungsanweisung zubereiten. Paprikaschote waschen, halbieren, entkernen und fein würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.

Hähnchenbrust in etwa 1,5 cm große Würfel schneiden, in Olivenöl etwa 3 Minuten scharf anbraten. Paprika, Zwiebel und Knoblauch zufügen und circa 3 Minuten weiter braten. Reis, gehackte Petersilie und Thymian zu dem Hähnchenfleisch geben.

Auberginenhälften mit Küchenpapier abtupfen, danach mit der Hähnchen-Reismischung füllen. Brühe und Ajvar verrühren, über die Auberginen gießen, Schafskäse grob über die gefüllten Auberginen bröseln und im Backofen bei 180 °C etwa 30 Minuten backen.

Die mit Hähnchenbrust gefüllten Auberginen servieren und genießen.

Weitere leckere Rezepte unter  
[www.deutsches-gefluegel.de](http://www.deutsches-gefluegel.de)

[www.landgefluegel.de](http://www.landgefluegel.de)