

HÜHNERBRUST MIT BÄRLAUCH- FRISCHKÄSEFÜLLE



Zutaten: 4 Stück Hühnerbrüste mit Haut
(für 4 Pers.) 300 ml Hühnerbrühe
Thymian

Fülle: 200 g Frischkäse
1 Bund Bärlauch
1 Dotter
1 Scheibe Toastbrot
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Für die Bärlauch-Frischkäsefüllung den Frischkäse gemeinsam mit dem geschnittenen Bärlauch und einem Dotter in eine Schüssel geben. Das Toastbrot ohne Rinde feinhacken und zum Frischkäse geben. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen, verrühren und in einen Spritzsack füllen.

Brust abtupfen und mit einem spitzen Messer eine kleine Tasche einstechen. In die Tasche die Fülle mit dem Spritzsack einfüllen.

Die gefüllte Brust auf der Hautseite scharf anbraten, wenden und mit Hühnerbrühe ablöschen. Thymianzweig hinzufügen. Anschließend für ca. 13 Minuten bei 170 °C ins Rohr stellen. Vor dem Anrichten noch die Soße abschmecken.

Dazu passen Nudeln, Reis oder Salat.

Gutes Gelingen wünscht Familie Tiefnig!