

Gefüllte Hähnchenbrust mit Spinat

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Personen

4 Hähnchenbrüste
300 g Spinat, TK (angetaut)
90 g Parmesan, gerieben
60 ml Olivenöl
1/4 Teelöffel Salz
1/4 Teelöffel Pfeffer
225 g Frischkäse
2 Eier
Paniermehl

Überraschung garantiert! Eine butterzarte Hähnchenbrust - gefüllt mit einer feinen Spinat-Frischkäse-Creme. Und das alles in nur wenigen Minuten. Was will man mehr? Dazu passt zarter Reis oder ein knackiger Salat. Mehr kreative Ideen mit Hähnchenbrust haben wir hier für dich.

- 1 -

Backofen auf 200 °C vorheizen.

- 2 -

Spinat, Olivenöl, Frischkäse, Parmesan, Salz und Pfeffer zu einer cremigen Masse verrühren.

- 3 -

Die Hähnchenbrüste vorsichtig an der Seite einschneiden, so dass eine Tasche entsteht. Mit der Masse füllen.

- 4 -

Die Eier verquirlen. Das Fleisch zuerst in den Eiern, dann in Paniermehl wenden. Anschließend scharf anbraten.

- 5 -

Die Hähnchenbrüste auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, mit der restlichen Spinatfüllung bedecken und ca. 30-40 Minuten backen.