

Gefülltes Hasselback-Hähnchen mit Lauch aus dem Ofen

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

45
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

Für das Hähnchen

4 Hähnchenbrustfilets
50 g Feta
50 g Cheddar
50 g Parmesan
4 Baconstreifen
4 eingelegte, gegrillte Paprika
Salz, Pfeffer
Olivenöl

Für den Lauch

4 Lauchstangen
1/2 Bund Thymian
2 Knoblauchzehen
150 ml Weißwein
50 g Butter

Besonderes Zubehör

Bräter mit Deckel

Für mich wird ein Feierabend richtig perfekt, wenn ich Zeit habe, meine Lieblingsserien zu sehen und dabei auch noch etwas Leckeres zu essen. Und zwar im besten Fall etwas weniger Eintöniges als Nudeln mit Tomatensauce oder Spiegelei. Dieses Hasselback-Hähnchen ist da ein

perfekter Kandidat. Kurz schnippeln, ab in den Ofen und nicht weiter drum kümmern. Weißwein dünstet den Lauch und die Hähnchenbrust, Thymian gibt dem ganzen eine wohlige Note und dann kommt die Paprika-Käse-Füllung noch dazu - einfach göttlich!

- 1 -

Backofen auf 200 °C vorheizen.

- 2 -

Hähnchenbrust waschen und jeweils ca. 1 cm tief einschneiden. Salzen und Pfeffern und mit Olivenöl einreiben. In einer Schüssel Feta zerkrümmeln, Parmesan und Cheddar hineinreiben. Paprika in feine Würfel schneiden. Dazugeben, pfeffern und gut durchmischen.

- 3 -

Lauchstangen putzen und in grobe Stücke schneiden. Bräter mit dem Lauch auslegen, salzen und pfeffern. Thymianblättchen abzupfen, Knoblauch schälen, fein hacken und dazugeben. Alles gut durchmischen. Butter in Flöckchen über dem Lauch verteilen. Weißwein dazu gießen.

- 4 -

Hähnchenbrustfilet auf den Lauch legen und Schlitze mit Paprika-Käse-Mischung füllen. Baconstreifen über die Filets legen. Übrige Füllung über dem Lauch verteilen.

- 5 -

Deckel auf den Bräter auflegen und je nach Dicke der Filets für ca. 45 Minuten in den heißen Ofen geben. Deckel abheben und 5 Minuten weiter garen lassen.