



Aus der Heimat der Frische



 80 Minuten

 Mittel

# Gefüllte Hähnchenbrust mit Kartoffelecken

Saftige Hähnchenbrust mit Rucola-Käsefüllung,  
würzigen Kartoffelecken und frischer Kartoffel Creme.



*So wirds gemacht :*

## Schritt 1

Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

## Schritt 2

Kartoffeln schälen, waschen und der Länge nach vierteln. 4 EL Öl, Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Thymian verrühren, mit den Kartoffeln vermischen, auf einem Backblech verteilen und im Backofen ca. 15 Minuten garen.

## Schritt 3



## Zutaten

4 Stück

800 g festkochende Kartoffeln

10 EL Rapsöl

Salz

Pfeffer

Paprikapulver

einige geschnittene Thymianblätter

4 Hähnchenbrustfilets

175 g MILRAM Sylder

Saft einer Zitrone

2 TL Honig

200 g Kirschtomaten

200 g MILRAM frische Kartoffel Creme

Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und längs vorsichtig eine Tasche einschneiden. Rucola waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. 4 Scheiben Käse in kleine Streifen schneiden, mit 40 g Rucola vermischen, in die Hähnchenbrustfilets füllen und die Öffnungen mit kleinen Holzspießchen verschließen.

#### **Schritt 4**

Hähnchenbrustfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in 2 EL erhitztem Öl von allen Seiten gut anbraten. Danach in eine Auflaufform legen, mit in den Backofen schieben und die Temperatur auf 160 °C reduzieren. Die Hähnchenbrustfilets mit den Kartoffelecken weitere 20 Minuten garen.

#### **Schritt 5**

Für das Dressing übriges Öl, Zitronensaft, Honig, Salz und Pfeffer verrühren. Den restlichen Käse in Streifen schneiden. Kirschtomaten waschen und halbieren. Kirschtomaten, Käse und übrige Rucola mit dem Dressing vermischen.

#### **Schritt 6**

Hähnchenbrustfilets mit Kartoffelecken, Kartoffel Creme und dem Salat servieren.

#### **Nährwerte**

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 3269/781

Fett (g): 45

Kohlenhydrate (g): 39,8

Eiweiß (g): 50,2