

Hauptspeisen

Hühnerbrust mit Ziegenfrischkäsefüllung im Blätterteig

Zutaten:

- 4 Hühnerbrüste
- 125 g Ziegen- oder Frischkäse
- 1 EL Thymian
- 75 g Oliven, schwarz
- 8 Scheiben Schinken
- 1 Paket Blätterteig
- 1 Ei
- Pfeffer, Salz<

Zubereitung:

- Backofen auf 175° vorheizen.
- Die Hühnerbrüste parieren. Seitlich eine große Tasche einschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Oliven kurz abspülen und klein schneiden. Thymian und Oliven mit dem (Ziegen)Frischkäse, etwas Salz und Pfeffer zu einer Paste für die Füllung verrühren. Die Farce in die Hähnchenbrüste geben und mit dem Schinken fest umwickeln.
- Den aufgetauten Blätterteig schön dünn ausrollen, in vier Teile zerschneiden und an den Seiten mit dem verquirlten Ei bestreichen. Die Hühnerbrüste in den Blätterteig eng einwickeln und die Seiten festdrücken.
- Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech die Pakete für ca. 30 - 35 Minuten auf die mittlere Schiene in den Ofen schieben.

Eindeutige ID: #1147

Verfasser: Markus

Letzte Änderung: 24-08-2025 12:13