



## Gefüllte Hähnchenbrust

### Zutaten:

2 Hähnchenbrüste  
50 gr. geriebener Cheddar  
100 gr. Champignons  
Knoblauch  
Paprika, Lauchzwiebel  
Sesam (schwarz & weiß)  
Sahne  
Kirschtomaten  
Ei, Wirsing  
Paprikapulver, Öl  
Salz & Pfeffer



Backofen: 200°C - 12 Min.

### Zubereitung:

Champignons halbieren und mit etwas Öl in einer Pfanne anbraten. Salzen und Pfeffern. Zwiebeln und Knoblauch klein hacken und dazu geben. Die Hähnchenbrüste gegen die Faser in sogenannte „Schmetterlings“-Filets schneiden. Die Pilze mit Sahne ablöschen und mit einem Schluck Wasser aufgießen. Lauchzwiebel in dünne Ringe schneiden, Paprika in kleine Würfel hacken und mit in die Pfanne geben.

Die Hähnchenstücke mit Frischhaltefolie abdecken und dünn klopfen. Anschließend die Filets über eine Tasse stülpen, mit der Pilzmischung befüllen und die Hähnchenenden zudrücken. Die Hähnchenbrüste mit der Naht nach unten auf ein Backblech geben.

In einer Schale Ei, Öl, Paprikapulver sowie Salz und Pfeffer vermengen. Die befüllten Hähnchenbrüste damit einstreichen. Den geriebenen Cheddar oben drauf geben und 12 Minuten bei 200 °C im Ofen brutzeln lassen. Währenddessen Speck, Zwiebeln und Wirsing kleinschneiden. Alle Zutaten nacheinander in einen Topf geben und anbraten. Anschließend mit Sahne aufgießen und etwa 7 Minuten köcheln lassen.

Hähnchen aus dem Ofen holen und mit einem Rosmarinzweig garnieren.  
Fertig! Ein wunderbares Gericht. Anrichten! Genießen! Guten Appetit!



FRANKEN  
FERNSEHEN