

Hähnchenbrust, überbacken bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 große Hähnchenbrüste, 1 Mozzarella, 200 gr Schafskäse, 1 Ei, 1 Esslöffel Paniermehl, 2 Zehen Knoblauch, 2 Schalotten, 2 Zweige Rosmarin, einige Zweige Oregano oder Majoran, Salz, Pfeffer, Bratfolie.

Die Vorbereitungen:

Backofen vorheizen (200 Grad, Umluft).

Hähnchenbrust waschen, trockentupfen, eventuell Fett entfernen, salzen und pfeffern.

Käse ganz fein würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und haken. Kräuter waschen, trockentupfen und ebenfalls haken. Ei, Paniermehl, Salz, Pfeffer hinzufügen und alles gut vermengen.

Diese Masse nun auf die Hähnchenbrust verteilen und andrücken.

Die Zubereitung:

Die Hähnchenbrust in die Bratfolie geben und bei 200 Grad ca. 20-30 Minuten backen (je nach Größe der Filets).

Da es bei diesem Gericht keine Soße gibt, passen dazu Röstis, Spargel oder auch ein mediterranes Gemüse.

Statt Hähnchenbrust kann man auch gut Schweinefilet nehmen. Auch bei den Kräutern sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt.