

Statt frischer Champignons kann man 40 g getrocknete Pilze mit heißem Wasser übergießen und gut 30 Min. ziehen lassen. Abgießen, abbrausen, gut abtropfen lassen und weiterverarbeiten

Je 2 Schinkenscheiben auf einem Brett überlappend nebeneinanderlegen. Je 1 Hähnchenbrustfilet darauflegen und 1–2 EL der Pilz-Kräuter-Mischung in die Tasche füllen

Das Fleisch über der Füllung wieder zuklappen und die Hähnchenbrustfilets in die Schinkenscheiben einwickeln

Damit die gefüllten Hähnchenbrustfilets beim Braten nicht aufgehen, wie einen Rollbraten mit Küchengarn umwickeln oder alternativ mit Holzspießchen feststecken



# Hühnerbrust gefüllt

## ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN

- 8 Hähnchenbrustfilets, je ca. 80 g
- 150 g Champignons
- 1 Schalotte
- 4 EL Olivenöl
- je 2 Zweige Rosmarin und Thymian (gewaschen)
- Salz, Pfeffer
- 16 Scheiben roher Schinken
- 2 rote Paprikaschoten (in Stücken)
- 500 g kleine, festkochende Kartoffeln (in Spalten)
- 4 Knoblauchzehen (angedrückt)

## ZUBEREITUNG

- 1 Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
- 2 Die Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und längs Taschen einschneiden. Die Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden. Die Schalotte schälen, fein würfeln und in 2 EL Olivenöl andünsten. Pilze dazugeben und 1–2 Min. mitdünsten. Falls nötig, die Flüssigkeit verdampfen lassen. Die Kräuter abzapfen und fein hacken. Zu den Pilzen geben, mit Salz und Pfeffer würzen und ein wenig abkühlen lassen.
- 3 Die Pilzmischung in die Hähnchenbrüste füllen, mit Pfeffer würzen, in je 2 Scheiben rohen Schinken einwickeln und dann mit Küchengarn fixieren.
- 4 Paprika, Kartoffeln und Knoblauch auf einem tiefen Backblech verteilen, salzen, pfeffern, mit den restlichen Kräutern bestreuen und mit dem übrigen Öl beträufeln. Die Hähnchenbrüste darauflegen und im Ofen ca. 25 Min. garen, dabei ab und zu wenden.

