

**Mit Ziegenkäse
und Kräutern
gefüllte
Hühnerbrust auf
gebratenem
Gemüse**



www.groebenhof.at

Zutaten: (ca. 6 Personen)

- 6 Hühnerbrüste a 160g-180g
- 6 Stücke Ziegenkäse a 40g (sollte dem Mozzarella ähnlich sein)
- 6 Scheiben gekochter Schinken
- Salz, Pfeffer
- 6 Eßl. gehackte frische Kräuter (Basilikum, Kerbel, Schnittlauch, Petersilie)
- etwas Butterschmalz zum Braten

für das Gemüse

- je eine Paprika (rot, gelb und grün)
- 2 Zucchini
- 500g reife Tomaten (Cocktailtomaten)
- eine Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitung:

In die Hühnerbrüste eine Tasche schneiden, aufklappen und ganz leicht plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und die gehackten Kräuter darauf verteilen. Den Ziegenkäse in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Den Käse Portionsweise im gekochten Schinken einschlagen und auf die Kräuter setzen. Die Hühnerbrust nun wieder zuklappen. Eventuell mit einem Zahnstocher verschließen. Von beiden Seiten im Butterschmalz kurz anbraten und für ca. 10 Minuten in den auf 180°C vor geheizten Backofen geben.

In der Zwischenzeit bereiten sie das Gemüse zu. Paprika waschen, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Die Zucchini werden in nicht zu dünne Scheiben geschnitten und die Cocktailtomaten werden nur halbiert. Das Olivenöl in einer Pfanne leicht erhitzen. Die Paprika und die Zucchini darin 2-3 Minuten leicht braten. Salzen und pfeffern und den Knoblauch dazu pressen. Zum Schluss die halbierten Cocktailtomaten

zugeben und 1-2 Minute mit braten. Das gebratene Gemüse auf Tellern anrichten. Die gefüllten Hühnerbrüste diagonal halbieren und so auf das Gemüse setzen das die Fülle nach oben schaut.

Dieses leichte Gericht kann man ohne Beilagen genießen. Es passen aber auch sehr Gut Reis oder Nudeln dazu.