

Rezept

Hähnchenbrust mit Feigen-Mozzarella-Füllung

Ein Rezept von Hähnchenbrust mit Feigen-Mozzarella-Füllung, am 09.06.2026

Zutaten

2 frische oder getrocknete Feigen	2 Zweige Thymian
4 Stiele Basilikum	2 Knoblauchzehen
1 Stück Bio-Zitronenschale (ca. 2 cm)	1 Stück Chilischote
125 g Mozzarella	2 EL frisch geriebener Parmesan
Salz	Pfeffer
4 Hähnchenbrustfilets (à ca. 170 g)	1 EL Butter
1 EL Öl	50 ml Portwein oder Hühnerbrühe
Zahnstocher zum Verschließen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Die Feigen waschen, vom Stielende befreien und in kleine Würfel schneiden. Ersatzweise getrocknete Feigen verwenden. Diese vor dem Würfeln 30 Min. in Wein oder Wasser einweichen. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Knoblauch schälen und zusammen mit Kräutern, Zitronenschale und dem Chilistück sehr fein hacken.
2. Den Mozzarella abtropfen lassen und in sehr kleine Würfel schneiden. Mit der Kräutermischung, den Feigen und dem Parmesan vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Hähnchenbrustfilets kalt abspülen und trocken tupfen. In jedes Filet mit einem scharfen kleinen Messer seitlich eine Tasche schneiden, ohne das Fleisch zu weit zu öffnen. Die Mozzarellamischung in die Taschen verteilen, die Öffnung mit Zahnstochern verschließen und die Hähnchenbrüste außen salzen und pfeffern.
4. Die Butter und das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Hähnchenbrüste einlegen und bei mittlerer Hitze etwa 6 Min. braten. Wenden und noch einmal so lange braten, dann aus der Pfanne nehmen. Den Bratensatz mit Portwein oder Brühe ablöschen, loskochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf den Hähnchenbrüsten verteilen.