

Rezept

# Hähnchenbrust mit Bärlauchfüllung

Ein Rezept von Hähnchenbrust mit Bärlauchfüllung, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> Bio-Limette	<b>1/2 Bund</b> Bärlauch (ersatzweise Frühlingszwiebeln)
<b>200 g</b> Frischkäse	Salz
Pfeffer	<b>4</b> Hähnchenbrustfilets (à ca. 150 g)
<b>1-2 EL</b> Rapsöl	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

## Zubereitung

1. Backofen auf 170° vorheizen. Holzspieße in Wasser einweichen. Limette heiß waschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Bärlauch waschen, trocken tupfen und die Blätter in feine Streifen schneiden. Bärlauch und Limettenschale mit dem Frischkäse verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.
2. In die Hähnchenfilets längs Taschen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und mit je 1-2 EL Frischkäsemasse füllen. Taschen mit den Spießen verschließen. Hähnchenfilets im heißen Öl von beiden Seiten anbraten, salzen und pfeffern. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Schnitzel daraufsetzen und im heißen Ofen (Umluft 150°) in ca. 15 Min. (sehr dicke Schnitzel etwas länger) fertigbaren. Warm servieren.