

Rezept

# Hähnchenfilets Saltimbocca

Ein Rezept von Hähnchenfilets Saltimbocca, am 18.04.2024

## Zutaten

<b>2 EL</b> Butter	<b>1 EL</b> Mehl
<b>1/4 l</b> Hühnerbrühe	Salz
Pfeffer	edelsüßes Paprikapulver
<b>4</b> Hähnchenbrustfilets	<b>8</b> Salbeiblättchen
<b>70 g</b> geräucherter Schinken in kleinen Würfeln	<b>300 g</b> TK-Erbsen
<b>400 g</b> Gnocchi (Kühlregal)	Holzspießchen
breite ofenfeste Form	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 540 kcal

## Zubereitung

1. Die Butter in einem Topf zerlassen. Das Mehl einstreuen und goldgelb anschwitzen, dann unter Rühren die Hühnerbrühe angießen. Alles mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und bei ganz schwacher Hitze köcheln lassen, während die anderen Zutaten vorbereitet werden.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Hähnchenbrustfilets und die Salbeiblättchen kalt abwaschen und trocken tupfen. In jedes Filet eine Tasche hineinschneiden. Jeweils 2 Salbeiblättchen und einige Schinkenwürfel in die Taschen geben, diese mit Holzspießchen verschließen.
3. Die TK-Erbsen in einem Sieb mit heißem Wasser übergießen, abtropfen lassen und zusammen mit den Gnocchi in die breite ofenfeste Form geben. Die gefüllten Hähnchenfilets darauflegen.
4. Die Sauce abschmecken und über Erbsen, Gnocchi und Hähnchenfilets verteilen. Alles in den vorgeheizten Ofen (unten) stellen und ca. 30 Min. garen. (Sehr dicke Hähnchenfilets brauchen eventuell einige Minuten mehr.)