

Gefüllte Hähnchenbrust

Zutaten für 4 Personen:

1-2 EL Zitronensaft
½ Bund Petersilie
2 große doppelte Hähnchenbrustfilets
100 g Margarine
Salz, Pfeffer
1 Zwiebel
40 g Margarine
300 g TK-Blattspinat.
½ Tasse Brühe
100 g Gorgonzola-Käse

Zubereitung :

Zitronensaft, gehackte Petersilie und 100 g Margarine in eine Schüssel geben, mit einer Gabel gut verrühren. Mit Salz und grob gem. Pfeffer würzen. Zitronen-Margarine auf Alufolie setzen, zu einer Rolle formen, kaltstellen. Die doppelten Hähnchenfilets halbieren. in jedes der vier Stücke eine tiefe Tasche schneiden, von innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel pellen, würfeln, in 20 g Margarine anbraten. Spinat unaufgetaut zugeben, Brühe zufügen, 10 Minuten im geschl. Topf bei milder Hitze auftauen lassen. Deckel abnehmen, Spinat so lange weiter garen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Gorgonzola würfeln, unter den Spinat heben, in die Hähnchenbrüste füllen. Öffnungen mit Zahnstocher zustecken. Hähnchen in restl. Margarine 15-20 Min. bei mittl. Hitze braten. Zahnstocher entfernen, Hähnchenfilets schräg in dicke Scheiben schneiden. Petersilie-Margarine auswickeln, in Scheiben schneiden, auf das Geflügel legen.

Beilagen : Bandnudeln

Gutes Gelingen und guten Appetit