



Hähnchen-Cordon-Bleu pikant gefüllt

Hauptspeisen, KSW 26.06.2015

portionen 4 · schwierigkeitsgrad Leicht · quelle Kochbar

ZUTATEN

4 Hähnchenbrustfilets

1/2 Bund Basilikum

200 gr. Feta

2 Chilischoten fein gehackt

grüne und schwarze Oliven

ZUBEREITUNG

1. Hähnchenbrustfilets waschen, trockentupfen. In jedes Filet seitlich mit dem Messer eine Tasche schneiden.

2. Basilikum waschen, trockenschütteln und grob hacken. Chili entkernen und ebenfalls grob hacken. Feta kleinschneiden.

3. Hähnchenbrustfilets mit der Mischung füllen und fest zusammendrücken (oder mit Rouladenspießen verschließen).

4. Pflanzencreme in einer Pfanne erhitzen und die Cordon-Bleus rundherum scharf anbraten. Dann auf mittlerer Hitze 20 Minuten fertig braten, mehrmals wenden.