

Hühnerbrust mit gefüllten Tomaten

Zutaten für 4 Personen:

4 Hühnerbrüste	2 Knoblauchzehen
80 g geräucherter Schinkenspeck	100 g Mozzarella
40 g Lauch	Salz und Pfeffer
frische Rosmarinzweige	3 EL Obers (Sahne)
6 Fleischtomaten	etwas Olivenöl
200 g jungen Spinat, gewaschen	40 g Weißbrotbrösel
80 g Zwiebeln	10 schwarze Oliven, entkernt
2 cl Olivenöl	

Zubereitung:

Die Hühnerbrüste der Länge nach einschneiden. Lauch in feine Streifen schneiden und mit Obers zu einer cremigen Konsistenz kochen. Das Fleisch salzen, pfeffern und mit etwas Rosmarin aromatisieren. Erkalten lassen. Nun die Masse in die Hühnerbrüste füllen und mit langen Speckscheiben umwickeln. Eventuell mit einem Küchengarn fixieren.

Inzwischen 4 Tomaten aushöhlen. Von den restlichen 2 Tomaten die Haut abziehen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

Zwiebeln und Knoblauch schneiden und in Olivenöl anschwitzen. Oliven und Spinat kurz mitrösten und von der Flamme ziehen. Mozzarella würfelig schneiden und gemeinsam mit den Tomaten begeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die ausgehöhlten Tomaten mit der Masse füllen und mit Weißbrotbröseln und gehackter Petersilie bestreuen. Tomaten mit etwas Olivenöl beträufeln und im vorgeheizten Rohr bei 160°C backen. Bratzeit: ca. 12 Minuten.

Inzwischen die Hühnerbrüste in der Pfanne garen und gemeinsam mit den gefüllten Tomaten auf Teller anrichten.

*Gutes Gelingen wünscht Ihnen
das Steirerhof-Küchenteam!*

