

Hähnchenbrust Toskana

Gefüllt und super lecker

Zutaten:

4 Hähnchen

1 Ei

1 EL Paprika edel süß

Mehl, Paniermehl

Etwas Butter

Zum füllen:

Ca. 100g Emmentaler

1 Scheibe Kochschinken

1 kleine Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1/2 rote Paprika

8 - 10 schwarze Oliven

5 - 6 Stücke eingelegte Jalapenos

Für die Soße:

1 ½ rote Paprika

1 Zwiebel

2 Stück Jalapenos

4 – 5 schwarze Oliven

1 Knoblauchzehe

300ml Hühnerbrühe (Instand)

1 Dose stücke Tomaten

2 EL Limettensaft

4EL Tomatenmark

Eine Prise Zucker

Olivenöl zum anbraten

Reste von der Füllung kommen mit dazu

Salt, Pfeffer, Bella Italia Gewürzmischung

So funktioniert es!

Die Hähnchenbrust abspülen und trocknen Vorsichtig, mit scharfem Messer eine Tasche in das Fleisch schneiden

So geht es weiter!

Alle Zutaten zum Füllen in kleine 4 x 4 mm Würfel schneiden.

Knoblauch sehr fein hacken oder pressen

Mit Salz und Pfeffer würzen

Mit Hilfe eines Teelöffels die Hähnchenbrust füllen und mit Zahnstocher die Öffnung verschließen

So geht es weiter!

1 Ei verquirlen

Paniermehl mit 1EL Paprika edelsüß mischen

Hähnchenbrust leicht bemehlen durch das Ei ziehen und im Paniermehl wälzen

Gut andrücken und abgedeckt kühl stellen.

Die Soße!

Gemüse fein würfeln und in etwas Olivenöl anschwitzen

Tomatenmark dazu geben und rösten. Knoblauch fein gehackt dazu geben

Mit Hühnerbrühe ablöschen

Stückige Tomaten und Limettensaft dazu geben mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.

Warmhalten

Ab in den vorgeheizten Backofen 230C O/U

Butter schmelzen.

Hähnchen von unter sehr wenig und von oben ganzflächig mit der Butter betupfen So dass die Panade leicht benetzt ist

Auf unterster Schiene im Backofen 20 – 25 Minuten backen

Gleichzeitig können die Bandnudel gekocht werden



Guten Appetit!