

Kochen mit Klaus

Gefüllte Hähnchenfilets mit Frischkäse

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 3 (660 g) Hähnchenbrustfilets, ½ Zwiebel, 2 Knobizehen, Salz, Pfeffer
- 4 Lauchzwiebeln, ½ rote Chili, 100 g Kräuterfrischkäse, helle Sauce,
- 250 Paprika, 250 ml Cremefine, 1 P. Fix f. Paprika-Sahne-Hähnchen,
- je 100 ml Weißwein & Milch, Paprikapulver, TK-Petersilie, 3 Spieße

Zubereitung:

1. Zwiebelweiß u. Knobi fein würfeln u. in Öl glasig dünsten, ½ davon mit dem Frischkäse vermischen. Lauchzwiebelgrün in Ringe schneiden, Paprika klein würfeln, Chili fein hacken. Huhn waschen, trocken tupfen, je seitlich eine Tasche einschneiden.



2. Taschen-Innenseite salzen, pfeffern, Tasche mit dem Frischkäse füllen u. mit je 1 Spieß verschließen. Paprika, Chili u. Lauchzwiebelgrün zum Rest Zwiebeln/Knobi geben u. dünsten. Alles in eine Auflaufform geben, Filets darauf setzen. Beutelinhalt mit Cremefine, Milch, Wein u. 4 EL heller Sauce verrühren. Paprikapulver u. Petersilie unterheben. Salzen u. pfeffern, Sauce über dem Auflauf verteilen.



3. Auflauf im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 35 Min. überbacken. Filets mit der Sauce zur Beilage servieren.



Tipp des Chaoten:

Dazu Bandnudeln mit Erbsen-Möhrengemüse servieren.



Erstellt von Klaus am 10.12.2016