Kochen mit Klausi

Hähnchenfilets mit Bärlauchfüllung

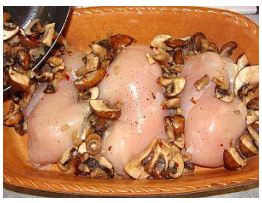
Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 600 g/3-4 Hähnchenbrustfilets, 1 Zwiebel, 30 g Bärlauch, Salz, Pfeffer
- 1 kl. rote Chili, 160 g Frischkäse, 250 ml Cremefine, 40 ml Weißwein,
- 1 Pck. Fix Geschnetzeltes Züricher Art, 250 g braune Champignons

Zubereitung:

1. Zwiebel, Chili u. Bärlauch klein hacken. Pilze putzen u. vierteln. Zwiebeln u. Chili in Butter andünsten, ½ davon mit dem Frischkäse u. Bärlauch vermischen. Pilze mit dünsten, salzen u. pfeffern.

2. Huhn waschen, trocken tupfen, je seitlich eine Tasche einschneiden. Taschen-Innenseite salzen, pfeffern, Tasche mit dem Frischkäse füllen u. mit je 1 Spieß verschließen. Filets in eine Auflaufform geben, Rest Chili u. Zwiebeln mit den Pilzen zugeben. Beutelinhalt mit Rest Frischkäse, Cremefine u. Wein verrühren. Salzen u. pfeffern.



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

Tipp des Chaoten: Dazu Langkornreis servieren.

Erstellt von Klausi am 30.04.2017