



Hähnchenbrüste mit Bärlauch-Ricottafüllung im zarten Parmaschinkenmantel

Zutaten (für vier Portionen)

4 Hähnchenbrüste ohne Haut
1 kleiner Bund Bärlauch
4 EL Ricotta
100 g Ciabattawürfel
4 EL Tomatenwürfel
Salz, Pfeffer
2 EL Olivenöl
4 Scheiben Parmaschinken

Zubereitung (circa 25 Minuten)

Hähnchenbrüste mittig zwei Drittel tief einschneiden, sodass eine Tasche entsteht, diese mit gewaschenen Bärlauchblättern belegen. Den Ricotta verrühren, kleine Ciabatta- und Tomatenwürfel zugeben, vorsichtig vermengen und dezent mit Salz und Pfeffer würzen.

Diese Masse je auf eine Hähnchenbrusthälfte auftragen, die andere Hälfte darüber klappen und mit je zwei Zahnstochern verschließen. Dezent mit Salz und Pfeffer würzen und die Hähnchenbrüste beidseitig in heißem Öl anbraten. Anschließend mit je einer Scheibe Parmaschinken umwickeln und auf Backpapier im vorgeheizten Backofen bei maximal 120 Grad circa zehn bis zwölf Minuten (je nach Größe) durchziehen lassen. Dazu gibt es Wildkräutersalat oder Tagliatelle.