Gefüllte Hähnchenbrust auf Champignons und Kartoffeln

Mit Mozzarella überbacken

Zutaten

3 - 4 Hähnchenbrüste
3 Dosen Mini Champignons
600 – 800g gekochte Pell – Kartoffeln
25g Butter + 25g Rapsöl
2 geh. EL Mehl
1 Becher saure Sahne
150g Mozzarella
2 TL Kräuter der Provence
Salz, Pfeffer

Für die Füllung
¼ rote Paprika, in kleine Würfel geschnitten
¼ gelbe Paprika, in kleine Würfel geschnitten
30g Emmentaler, in kleine Würfel geschnitten
1 Knoblauchzehe, fein gehackt. Salz, Pfeffer, scharfen Paprika und etwas Chili

So funktioniert es!

Kartoffeln mit Schale kochen und anschließend pellen.
Dosen - Pilze abgießen und das Wasser auffangen.
In die Hähnchenbrust, mit spitzem Messer, eine Tasche schneiden.
Die Paprika, Knoblauch, Käse, scharf, mit den Gewürzen abschmecken und mit Fingern in die Tasche stopfen.
Die Öffnung, mit Zahnstochern verschließen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen

Die Soße!
Butter und Rapsöl erhitzen, 2 gehäufte TL Mehl dazu geben und ins Fett rühren.
Die Mehlschwitze, vorsichtig, etwas Farbe nehmen lassen, beige bis hellbraun.
Mit dem Wasser aus den Dosen ablöschen und eine dickere Soße richten.
Die saure Sahne, dazu geben und die Soße leicht köchelnd, je nach Konsistenz eindicken lassen.
Sie sollte eher dickflüssig sein.
Die Kräuter dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Ofenhexe füllen!
Kartoffeln in ca. 1cm starke Scheiben, direkt in die Auflaufform schneiden und gleichmäßig verteilen.
Die Champignons auf die Kartoffeln geben und die Soße über die Pilze in die Auflaufform geben,
Die gefüllten, gewürzten Hähnchenbrüste, etwas in die Pilze gedrückt, nebeneinander einlegen.
Den Mozzarella in Scheiben schneiden und nur auf das Fleisch legen.

Ab in den Backofen!
Die Ofenhexe, auf dem Rost, im unteren Drittel, in den Backofen schieben.
Für 35 – 40 Minuten bei 220C O/U Hitze backen, bis der Käse erste braune Stellen bekommt.
Jetzt, für 5 – 10 Minuten die Umluft anschalten, bis der Käse goldbraun gebacken ist.

Mein Tipp!
Die saure Sahne, in eine Schüssel geben. Den Becher, halbvoll, mit der heißen Soße füllen und zur Sahne geben.
Verrühren und so zu Soße geben. So flockt die Sahne in der Soße nicht aus.
Eventuelle Reste von der Füllung einfach vor den Pilzen auf die Kartoffeln geben.

Guten Appetit!

www.witt-pc.de

Peter Witt selbstständiger Direktor bei Pampered Chef Flurweg 7, 86871 Rammingen Tel. 0171 46 58 481