



Gefüllte Hähnchenfilets mit Obazda



Zutaten:

- 150 g Penne Nudeln
- ¼ rote Paprika
- 75 g Salatgurke
- 75 g gelbe Kirschtomaten
- ½ Rote Zwiebel
- ½ Kopf Mini Römervalat
- 3 EL Obstessig
- 2 EL Gemüsebrühe
- ½ - 1 EL Senf
- ½ EL Honig
- 3 EL Rapsöl
- ½ Bund Petersilie
- 2 St. Hähnchenfilets (je 150 g)
- ½ Be Obazda
- Salz, schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

1. Nudeln nach Anleitung zubereiten.
2. Paprika, Gurke, Salat und Tomaten putzen und waschen.
3. Paprika, geschälte Zwiebel und Salat in Streifen und Gurke in Scheiben schneiden. Tomaten halbieren.
4. Nudeln abgießen, kalt abschrecken.
5. Aus Essig, Brühe, Senf, Honig, Öl, Salz und Pfeffer eine Salatsoße herstellen, danach alles zu einem Salat mischen.
6. Petersilie waschen, trocknen, zupfen und hacken.
7. Das Fleisch waschen, trocknen und in der Länge nach Taschen in die Filets schneiden.
8. Mit je ¼ Obazda füllen und Taschen mit Holzspießen feststecken. Danach mit Salz und Pfeffer würzen und in der gehackten Petersilie wenden.
9. In einer Pfanne mit Öl braten. Fertige Filets nach 10 Minuten Ruhe in Scheiben schneiden und mit dem Salat anrichten.

Die Zutaten sind für 2 Personen gerechnet