



Gefülltes Pestohähnchenbrustfilet mit Parmesan und Pinienkernen

2 Hähnchenbrustfilet
(ca. 400 g)
50g Frischkäse
50g Pesto
30g gehobelter Parmesan
2 El Semmelbrösel
25g Pinienkerne
Olivenöl
Salz, Pfeffer, Chili

Die Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und längs eine tiefe Tasche einschneiden.
Mit Öl bepinseln mit Pfeffer und Salz (ev. Chili) würzen.

Die Pinienkerne ohne Öl in der Pfanne goldbraun rösten.

Den Frischkäse, das Pesto, den Parmesan und die Semmelbrösel gut miteinander verrühren. Nach Geschmack noch mit Chili schärfen.

Die Pinienkerne unterheben.

Nun die Taschen der Hähnchenbrustfilets mit der Masse füllen und mit 2-3 Zahnstochern verschließen.

In einer Pfanne von allen Seiten kräftig anbraten.

Im vorgeheizten Ofen bei 160° Umluft in einer geölten Auflaufform weitere 20-25 Minuten garen.

Dazu passt ein frischer Salat oder leckeres geröstetes Knoblauchbrot.