



Zutaten für 4 Portionen

🖊 = Kotányi Produkte

2 Hühnerbruste

120 g Mozzarella

100 g Baby Spinat

2 EL Parmesan, gehobelt

8 Sonnengetrocknete
Tomaten in Öl

1.5 EL ✔ Grill Geflügel

20 ml Olivenöl



Zahnstocher oder



Gefüllte Hühnerbrüste mit Mozzarella, Spinat und sonnengetrockneten Tomaten

Zubereitung

- Die Hühnerbrüste der Länge nach aufschneiden, dabei aber eine Seite nicht ganz durchschneiden - es soll eine Tasche für die Füllung entstehen. Das Fleisch mit einem Fleischklopfer leicht klopfen und innen und außen mit dem Grill Geflügel Gewürz einreiben.
- 2 Den Spinat in etwas Olivenöl kurz anschwitzen, bis er zusammenfällt. Abkühlen lassen. Mozzarella in Scheiben schneiden, getrocknete Tomaten in Streifen schneiden.
- 3 Jede Hühnertasche mit Spinat, Tomaten und Mozzarella füllen. Mit Zahnstochern oder Küchengarn verschließen.
- 4 Grill auf mittlere bis hohe Hitze vorheizen und leicht ölen. Huhn 8–10 Minuten pro Seite mit geschlossenem Deckel grillen, bis es goldbraun ist und eine Kerntemperatur von 75 °C erreicht.
- 5 Vor dem Servieren einige Minuten ruhen lassen und noch Parmesan drüber streuen. Dazu passen Grillgemüse, Kartoffeln oder Salat!