



Gefüllte Hühnerbrüste mit Mozzarella, Spinat und sonnengetrockneten Tomaten

🕒 40—45 Min   

Zubereitung

Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

2	Hühnerbrüste
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 Küchenzwirn

- 1 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!

