



Gefülltes Hühnchen mit Walnüssen und Ziegenkäse



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 546 kcal/ 2280 kJ	Fett: 32 g
Eiweiß: 61 g	Davon gesättigte Fettsäuren: 15 g
Kohlenhydrate: 2	ungesättigte Fettsäuren: 17 g

Zubereitungszeit:

20 Minuten + 40 Minuten
Backzeit

Zubereitung:

1. Basilikum, Walnüsse und Knoblauch in einer Küchenmaschine mahlen, Öl zugeben und zur Seite stellen.
2. Nun Ziegenkäse, Frischkäse und Eier in die Küchenmaschine geben und solange rühren bis alles gut vermischt ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. In einer Schüssel die Basilikum-Walnuss-Mischung mit der Käse-Mischung verrühren.
4. Die Hühnchenbrüste säubern und unter der Haut einschneiden. Die Mischung in einen Spritzbeutel geben und je Hühnchen circa 3 EL unter die Haut füllen.
5. Die gefüllten Hühnchenteile auf einem Ofenrost oder in einer Bratpfanne bei 180° C (Gas: Stufe 2; Umluft: 160° C) für 30-40 Minuten in den Ofen geben bis sie leicht braun sind.
6. Vor dem Servieren noch einmal mit Alufolie bedecken und 8-10 Minuten ruhen lassen.

Zutaten für 4 Portionen :

- 1 EL Basilikum
- 40 g kalifornische Walnüsse
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Olivenöl
- 150 g Ziegenkäse
- 150 g Frischkäse
- 1 Eigelb
- 1 großes Ei
- Salz, Pfeffer frisch gemahlen
- 4 Hühnchenbrüste (je ca. 200 g)