

Gefüllte Hähnchenbrust Im Cornflakesmantel auf Gorgonzolasoße

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Beliebt für jeden Tag, zart und leicht, aber nicht langweilig, einfach und schnell

Zutaten

- 4 Stück frische Hähnchenbrüste à 150 g, ohne Knochen
- 40 g Feta Käse
- 50 g Gorgonzola, zerbröckelt
- 2 Stangen Frühlingslauch in feinen Ringen
- Etwas Staudensellerie in dünnen Scheiben, gleiche Menge
- 2 Schalotten in dünnen Scheiben
- 30 g Haselnüsse, blättrig
- Die Gorgonzolasoße :
- 1 Becher Crème fraiche
- 1/4 l Hühnerbrühe
- Etwas gemahlener Chili
- Der Cornflakesmantel :
- 100 g Cornflakes
- 1 - 2 ganze Eier
- 1 El Milch
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Die Füllung:

Schritt2

Die Schalotten, der Staudensellerie und den Frühlingslauch putzen, waschen und in feine Scheiben-Ringe schneiden. Alles in etwas Butter ganz kurz anschwitzen. Die Haselnüsse dazu geben, etwas

abkühlen lassen.

Schritt3

Die Geflügelbrüstchen:

Schritt4

Die Brüstchen von der dicken Seite her, eine Tasche hinein schneiden, auslegen

Schritt5

Die Gemüsefüllung und etwas Feta Käse hinein geben und alles mit einem Zahnstocher seitlich verschließen.

Schritt6

Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben. Die Eier mit etwas Milch verschlagen, die Cornflakes grob zertsoßen.

Schritt7

Das Fleisch durch die Eier ziehen, in den Cornflakes wälzen, etwas andrücken.

Schritt8

Bei mittlerer Hitze in Butterschmalz von beiden Seiten 4 - 5 min. braten. Danach 2 min. in der noch heißen Pfanne "ausruhen " lassen, nicht übergaren, die Brust soll rosa und saftig bleiben.

Schritt9

Die Gorgonzola Soße:

Schritt10

Die Hühnerbrühe mit Crème fraiche erhitzen und den Gorgonzola zerbröckelt, dazu geben.

Schritt11

Mit etwas Chili würzen und leise 2-3 min. köcheln, reduzieren lassen. Nachschmecken und ev. mit etwas Speisestärke binden.

Schritt12

Etwas kalte Butter untermixen, nicht mehr kochen lassen.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Die appetitlich braune Hähnchenbrust in 3 Teile tranchieren und auf einem gebratenen weiss - grünen Spargelgemüse anrichten.

Schritt15

Die Gorgonzola Soße drum herum drapieren. Dazu ein kühles Glas trockenen Weißburgunder reichen.

Tags: einfach und schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefüllte-haehnchenbrust-im-cornflakesmantel-auf-gorgonzolasosse/>