

Gefüllte Hähnchenbrust im Walnussmantel Rezept



- **Gang:**Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **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' : '' });
```

Ein leckeres **Rezept für eine gefüllte Hähnchenbrust**, welches Sie so bestimmt noch nicht gegessen haben. Die interessante Geschmackskombination mit Walnüssen und Gorgonzola verleiht Ihrer Hähnchenbrust ein ganz besonderes Aroma und sorgt für eine extra crunchy Kruste!

Zutaten

- Für die Hähnchenbrust:
- 4 ausgelöste Hähnchen oder Poularden Brüste à 150 - 160 g
- 100 g geriebenes Weißbrot /Toastbrot
- 85 g gehackte Walnüsse
- 2 Eier
- Etwas Milch
- Etwas Butter für den Blattspinat
- Butterschmalz zum heraus braten
- Gewürze

- Für die Füllung:
- 200 g frischer Blattspinat (geht auch mit T.K. Blattspinat)
- 60 g frische Champignons in Scheiben
- 2 Schalotten, fein geschnitten
- Für die Gorgonzola Sahne:
- 1 Becher Sahne
- 60 g Gorgonzola
- Etwas Chili, gemahlen

Zubereitungsart

Schritt1

Die Füllung: Den Spinat zunächst putzen, von groben Stielen befreien und anschließend gut trocknen tupfen.

Schritt2

Die Schalotten in Butter glasig anbraten und die Champignons hinzugegeben. Wenn diese gut angebraten sind folgt der Spinat. Alles zusammen sollte nun 3 - 4 Minuten dünsten.

Schritt3

Anschließend sollten Sie die Füllung salzen, pfeffern und mit etwas Muskatnuss würzen. Der Spinat sollte nun in ein kurz in ein Küchensieb gegeben werden, sodass die überschüssige Flüssigkeit ablaufen kann.

Schritt4

Das Hähnchen: In die Hähnchenbrüste mit einem scharfen Messer vorsichtig eine Tasche schneiden, aufklappen und mithilfe einer Klarsichtfolie leicht plattieren. Anschließend die Spinat-Champignonfüllung hinein geben, das Fleisch salzen, pfeffern und leicht mit Mehl bestäuben.

Schritt5

2 Eier mit etwas Milch vermengen und die Hühner Brüstchen durch die Eier ziehen. Nun das geriebene Weißbrot mit den Walnüssen mischen, die Brüstchen panieren und in reichlich heißem Butterschmalz knusprig braun braten.

Schritt6

Die Gorgonzola Sahne: Den Gorgonzola in die Sahne bröckeln, langsam erhitzen und rühren bis sich der Käse aufgelöst hat.

Schritt7

Mit Muskatnuss und etwas Chili oder Cayenne nachwürzen und eventuell etwas Speisestärke hinzufügen und die Soße zu binden.

Anrichtevorschlag:

Für das Anrichten dieser besonderen Speise empfehlen wir Ihnen den vorgewärmten Teller zunächst mit der Soße „aus zu spiegeln“ und die tranchierten Brüstchen mittig auf die Soße zu setzen. Als Beilage dazu empfehlen wir Ihnen ein Risotto oder auch einen leichten Salat.

Buntes Risotto Primavera

Das bunte Risotto Primavera ist eine gut geeignete vegetarische Beilage zu der gefüllten Hähnchenbrust. Die sommerlich bunte Kombination des Gemüses eignet sich besonders gut, da es dem Gericht eine frische und leichte Note verpasst.

Bunter Salat mit angebratenem Spargel

Für Jemanden der lieber eine Low-Carb Beilage möchte eignet sich dieser bunte Salat mit angebratenem Spargel perfekt! Der frische knackige Spargel in Kombination mit Tomaten, der Kresse und dem Kerbeldressing ist eine sehr leichte Beilage, welche sich daher super mit dem Rezept für deftig gefüllte Hähnchenbrust kombinieren lässt.

Rezeptart: Geflügel **Tags:** gorgonzola, hähnchenbrust, herzhaft, lecker, spinat, walnüsse, walnussmantel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefuellte-haehnchenbrust-im-walnussmantel/>