



Gefüllte Hähnchenbrust mit Ananas auf Rahmchampignons.

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Saftige Geflügelbrust einmal etwas anders, einfach, schnell und doch so.... lecker

Zutaten

- 4 Stück frische Hähnchenbrüste
- 4 Scheiben Annanas
- Für die Käsekruste:
- 2 Eier
- Etwas Milch
- 40 - 50 g Reibkäse
- Für die Rahmchampignons :
- 800 g taufrische, weiße Champignons, geviertelt
- 1 Becker Crème fraiche
- Saft einer 1 Zitrone
- 1 - 2 Schalotten, fein gewürfelt
- Etwas Mehl
- Etwas Butter zum Braten
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Die Champignons:

Schritt2

Die frischen Champignons putzen und mit etwa 1 El Mehl, 3 El Salz und Zitronensaft reiben. Danach mit Wasser abspülen, anschließend vierteln.

Schritt3

Die fein geschnittene Schalotten in Butter glasig anschwitzen, die geviertelten Champignons dazu geben. Mit Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft würzen und leicht mit einem Löffel Mehl bestäuben.

Schritt4

Mit Crème fraiche aufgießen und 8 - 10 Minuten "köcheln lassen.

Schritt5

Die Hähnchenbrüste:

Schritt6

Die ausgelösten Filets mit der Haut auslegen und mittels eines "Schmetterlingsschnitts" eine Tasche rein schneiden. Aufklappen, etwas plattieren und mit einer 1/2 Scheibe Ananas füllen, einklappen. Gut verschließen, ev. mit einem Zahnstocher fixieren. Salzen, pfeffern und leicht mit Mehl bestäuben.

Schritt7

Die Käsekruste:

Schritt8

Die Eier aufschlagen und mit 2 Esslöffeln Milch und dem Reibkäse "verklappern".

Schritt9

Die gemehlten, gewürzten Hähnchenbrüste durch die Eier ziehen, sie müssen rund herum gut mit der Ei-Käsemischung verschlossen sein.

Schritt10

In die heiße Butter geben und ca. 5 - 6 min. von beiden Seiten goldgelb braten. In der noch heißen Pfanne etwas "ausruhen " lassen.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Die saftigen, rosafarbenen Hähnchenbrüste in 3 - 4 Scheiben tranchieren und auf den Rahmchampignons anrichten.

Tags: bekömmlich, lecker, preiswert, preiswert für jeden tag, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefüllte-haehnchenbrust-mit-ananas-auf-rahmchampignons/>