

# Hähnchenbrust mit Serrano Schinken, Tomaten und Camembert gefüllt.

- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '', 'yield' : '' });
```

So kann man eine simple Hähnchenbrust schnell , einfach und preiswert zu einer abwechslungsreichen Zubereitung machen

## Zutaten

- (4 Personen)
- 4 frische Hähnchenbrüstchen
- 120 g getrocknete Tomaten
- 4 Scheiben Serrano Schinken
- 2 Eier
- 100g Camembert
- Etwas geriebener Parmesan
- Etwas Milch
- Gewürze

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Hähnchenbrust:

### Schritt2

Die Hähnchenbrüste mit Haut auslösen und mit einem "Schmetterlingsschnitt" auf der Fleischseite eine Tasche schneiden; aufklappen, ev. etwas drücken/klopfen.

### Schritt3

Die Panade:

### Schritt4

Die Eier mit etwas Milch verquirlen, ca.30g geriebenen Parmesan dazu geben.

## **Schritt5**

Die vorbereitete Hähnchenbrüste leicht pfeffern und mit dem passend zugeschnittenen Schinken, Camembert und Tomaten belegen; ev. mit Zahnstocher verschließen. Wiederum äußerlich leicht würzen und mehlen, durch die Ei-Parmesan- Panade ziehen.

## **Schritt6**

In brauner Butter ca.3-4 min. auf jeder Seite appetitlich goldbraun heraus braten.

## **Schritt7**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt8**

Die Möglichkeiten sind mannigfach wie:

## **Schritt9**

Verschiedene Gemüse-Nudeln, Risotto, Kartoffelgratin,

## **Schritt10**

Kartoffel Pürrée etc.

## **Schritt11**

Tomatensoße, Käsesoße, kleines Saisongemüse oder Saisonsalate

## **Schritt12**

**Tags:** einfach, lecker, preiswert, schnell, vielseitig **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/haehnchenbrust-mit-serrano-schinkentomaten-und-camembert-gefüllt/>