

Hähnchenbrustfilet «gefüllt»



Zutaten für 4 Personen

- 4 Hähnchenbrustfilet (ca. 150 g)
vom Metzger zum Füllen schneiden lassen
- 8 Scheiben Rohschinken geräuchert
Kräuter-Frischkäse
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Senf (scharf)
- 2 EL fein gehackte Kräuter (Thymian, Petersilie)
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Vorbereiten

1. Mit Öl, Senf, fein gehackten Kräutern und Pfeffer Marinade zubereiten.
2. Schnitzel mit der Marinade einpinseln und für mindestens 2 Stunden marinieren lassen.
3. Innenseite der Schnitzel mit dem Rohschinken belegen und mit ca. 1 KL Kräuter-Frischkäse bestreichen. Schnitzel mit der Füllung einrollen und einem kleinen Holzspiesschen fixieren.



Zubereitung auf dem Grill

Die gefüllten Schnitzel bei mittlerer Hitze ca. 10 bis 12. Minuten auf dem Rost grillen.

Tipp

Mit frischen Kartoffeln vom Grill und Crème Fraiche servieren!

Für den Gaskugelgrill

- | | |
|-------------------------|---|
| Trichter | Normalposition  |
| Deckel | geschlossen |
| Benötigtes Grillzubehör | Grillrost |
| Vorheizen | 5-8 Min. auf der Stufe  bei geschlossenem Deckel |