

Hähnchenbrust mit Schafskäse bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Hühnerbrüste, 4 Petersilienzweige (glatt), 4 Bund Basilikum, 1 Zehe Knoblauch, 100 gr Schafskäse, 500 gr Spätzle, 0,5 Teelöffel Salz, 1 Prise Pfeffer (schwarz), 1 Prise Thymian, 1 Esslöffel Butterschmalz.

Die Vorbereitungen:

Kräuter waschen, trockenschütteln und sehr fein hacken. Knoblauch schälen und pressen. Schafskäse zerbröckeln.

Die Zubereitung:

Kräuter mit Knoblauch gut vermischen. Wer mag kann noch fein gehackten Thymian untermengen. Hähnchenbrust mit Salz und Pfeffer würzen, auseinanderklappen und mit der Kräuter-Mischung bestreichen, den Schafskäse darauf verteilen, zusammenklappen und mit Holzspießchen zustecken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von beiden Seiten braten bis es gar ist. Inzwischen die Spätzle in reichlich Salzwasser garen, abgießen und abtropfen lassen. Die Hähnchenbrust aus der Pfanne nehmen und in Scheiben schneiden. Die Spätzle kurz im Bratfett des Geflügels erwärmen. Fleisch mit Spätzle auf Tellern anrichten. Reichen Sie einen frischen Salat dazu.