



## Hähnchenbrustfilets mit Preiselbeerfüllung

### Zutaten

- 150 g Champignons, frisch
- 450 g Hähnchenbrustfilets
- 2 EL Preiselbeeren a. d. Glas
- 50 g Käse, gerieben
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 200 ml Wasser
- 100 ml Schlagsahne
- 1 Beutel MAGGI Food Travel Fix für Köttbullar

### Zubereitung

1. Champignons putzen und in Scheiben schneiden.
2. Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und der Länge nach einschneiden. Preiselbeeren mit Käse mischen und die Hähnchenbrustfilets damit füllen. Mit Holzspießchen verschließen.
3. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen, Hähnchenbrustfilets darin anbraten und herausnehmen. Champignons im verbliebenen Bratfett anbraten.
4. Wasser und Sahne zugießen, MAGGI Food Travel Fix für Köttbullar einrühren und zum Kochen bringen. Hähnchenbrustfilets zugeben und zugedeckt bei geringer Wärmezufuhr ca. 20 Min. kochen lassen. Dazu Maggi Kartoffel Püree servieren.

#### Nährwert-Anzeige

|               |          |
|---------------|----------|
| Kohlenhydrate | 17 g     |
| Energie       | 473 kcal |
| Fett          | 25 g     |
| Protein       | 44 g     |

🕒 40 Minuten

⊕ 3 Portionen