



## Gefüllte Hähnchenbrustfilets mit Ziegenkäse und Feigen

### Zutaten

- 125 g Feigen, frisch
- 40 g Schalotten
- 1 Stängel Bohnenkraut
- 60 g Ziegenkäserolle
- 3 Slightly leveled tablespoons Salami
- 450 g Hähnchenbrustfilets
- 2 EL THOMY Reines Rapsöl
- 50 ml Muskatwein
- 150 ml Wasser
- 50 ml Schlagsahne
- 1 Beutel MAGGI Fix für Rahm  
Geschnetzeltes
- 2 TL Feigensenf

### Zubereitung

1. Feigen putzen, waschen, eine Feige in 6 Scheiben schneiden und die restlichen in Spalten schneiden. Schalotten schälen und in kleine Würfel schneiden. Bohnenkraut waschen, trocken schütteln und die Blättchen vom Stängel abzupfen. Ziegenkäserolle in 3 gleich große Scheiben schneiden.
2. Salami auslegen. Auf das untere Drittel jeweils 1 Feigenscheibe, darauf 1 Ziegenkäsescheibe und zum Schluss mit 1 Feigenscheibe belegen. Mit dem Bohnenkraut bestreuen. Dann zusammenklappen.
3. Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und jeweils eine Tasche hineinschneiden. Mit den Salami-Päckchen füllen. Gegebenenfalls mit Zahnstochern feststecken.
4. In einer Pfanne THOMY Reines Rapsöl heiß werden lassen. Die gefüllten Hähnchenbrustfilets von beiden Seiten darin anbraten und herausnehmen. Schalotten im Bratfett anschwitzen. Mit Muskatwein ablöschen.
5. Wasser und Sahne zugießen. MAGGI Fix für Rahm Geschnetzeltes einrühren und zum Kochen bringen. Fleisch wieder zugeben und abgedeckt bei mittlerer Wärmezufuhr ca. 10 Min. kochen. Kurz vor Ende der Garzeit die Feigenspalten zugeben und heiß werden lassen. Mit Feigensenf abschmecken. Dazu passen Tagliatelle.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	13 g
Energie	461 kcal
Fett	25 g
Protein	44 g

🕒 40 Minuten

⊕ 3 Portionen