



Fruchtig gefüllte Hähnchenbrust

Zutaten

- 450 g Hähnchenbrustfilets
- 70 g Pflaumen, getrocknet u. entsteint
- 60 g Speckwürfel
- 1 EL Senf, grobkörnig
- 200 ml Schlagsahne
- 150 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Gratinierte Schweine Medaillons
- 40 g Frühlingszwiebeln

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und längs eine Tasche einschneiden. Pflaumen klein schneiden. Mit Speckwürfeln und Senf mischen, die Hähnchenbrustfilets damit füllen und nebeneinander in eine Auflaufform setzen.
3. In einem Messbecher Sahne, Wasser und MAGGI Fix für Gratinierte Schweine Medaillons verrühren. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Unter die Flüssigkeit mischen und alles über die Hähnchenbrustfilets gießen. Im Backofen ca. 30 Min. überbacken. Dazu schmecken Reis oder Nudeln.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	23 g
Energie	529 kcal
Fett	30 g
Protein	42 g

🕒 45 Minuten

⊕ 3 Portionen