

Gefüllte Hühnerbrust mit Spinat-Nudeln in Pesto-Sauce

So wird die Hühnerbrust zart und saftig: mit Mozzarella füllen, mit Schinken umwickeln, knusprig anbraten und dann rein in den Ofen! Dazu servieren wir aromatische Rote-Linsen-Pasta mit einer cremigen Pesto-Sauce.

Zutaten (für 4 Personen)

4 Hühnerbrüste à ca. 220g
80 g Mozzarella
8 Scheiben Prosciutto (italienischer Schinken)
2 Gläser rotes Pesto (je 80g)
200 g Spinat
240 g Rote-Linsen-Nudeln (Bio-Rote-Linsen-Rollini Kaufland)
frischer Basilikum
200 ml Sahne

Zubereitung

Tasche in Hühnerbrust schneiden, salzen
Füllen mit: 20g-Scheibe Mozzarella, 6 Spinat- und 2 Basilikumblättern und 1 TL Pesto
Hühnerbrüste von außen leicht salzen, pfeffern
Mit je 2 Scheiben Prosciutto umwickeln
TIPP: Vorsicht mit dem Würzen - der Prosciutto ist bereits sehr salzig.
In 3 EL Olivenöl von beiden Seiten ca 3 min anbraten, Schinken-Naht nach unten
Im Ofen bei 170 Grad ca 15 min garen
240 g Rote-Linsen-Nudeln kochen, ca. 100 ml Nudelkochwasser aufheben
200 ml Sahne in großer Pfanne aufkochen, restliches Pesto dazugeben, salzen, pfeffern
100 ml Nudel-Kochwasser dazugeben
Nudeln dazugeben
restlichen Spinat unterheben, nur kurz erhitzen
mit Parmesan servieren

Olaf Kosert und Antenne Brandenburg wünschen guten Appetit!