

# GEFÜLLTE KIKOK HÜHNERBRUST MIT DURESS-SCHINKEN, RUCOLA, ITAL. BERGKÄSE AUF MEDITERRANEM OFENGEMÜSE

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

### Für die Hühnerbrust:

4 Hühnerbrüste ca. 150 g  
1 Hand Rucola  
100 g Duress Schinken  
4 dünne Scheiben Bergkäse ( z.B. Stilfser )  
Prise Salz, Pfeffer a. d. Mühle  
1 Strauch Cherrytomaten

Die Hühnerbrüste ggf. abtupfen und eine Tasche längs in die Brust schneiden. Mit etwas Salz und Pfeffer von innen würzen. Die Brüste nun mit dem Käse, Schinken und dem Rucola füllen. Die gefüllten Brüstchen bei Bedarf binden und in etwas Rapsöl in einer heißen Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten.

Die Hühnerbrüste aus der Pfanne nehmen und in eine backofenfeste Form, oder Blech legen. Diese werden später mit dem Ofengemüse zusammen im Backofen gegart (Siehe Hinweis Rezept Ofengemüse).

Die Cherrytomaten mit einer Schere so zurechtschneiden, dass man immer 3 - 4 Tomaten an einer Rispe hat. In der Pfanne von den Hühnerbrüsten und unter Zugabe von etwas Olivenöl die Rispen darin leicht anschmoren.

### Für das Ofengemüse:

250 g Drillinge  
1 Paprika rot (ca. 150 g)  
1 Paprika gelb (ca. 150 g)  
1 kleine Zucchini (ca. 150 g)  
200 g Champions  
1 rote Zwiebel  
50 g Tomatenmark  
2 EL Rapsöl  
2 EL natives Olivenöl  
2 EL heller Balsamicoessig  
1/2 TL Zucker  
1/2 TL Salz  
1/2 TL Pul Biber (Chiliflocken)  
1 Zweig Rosmarin  
1 Zweig Thymian

Die Drillinge waschen und vorab in Salzwasser oder besser Brühe garkochen und abkühlen lassen. Nach dem abkühlen die Drillinge (je nach Größe) halbieren.

Das Gemüse putzen, ggf. entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Rosmarin vom Stiel entfernen und in fein hacken. Thymian ebenfalls vom Stiel entfernen. In einer Schüssel nun alle Gewürze, Kräuter, Öle, Essig und Tomatenmark vermischen.

# GEFÜLLTE KIKOK HÜHNERBRUST MIT DURESS-SCHINKEN, RUCOLA, ITAL. BERGKÄSE AUF MEDITERRANEM OFENGEMÜSE

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

### Für das Ofengemüse:

Anschließend das Gemüse und die Drillinge damit marinieren.

Das marinierte Gemüse in einer Auflaufform oder ähnlichem bei 200°C für etwa 20-25 Min. bei Heißluft im Ofen "grillen".

### Hinweis:

Nach etwa 10 Min. Garzeit des Ofengemüse die vorbereiteten Hühnerbrüste mit in den Ofen schieben und fertig garen.

### Zum Anrichten:

Das fertige Ofengemüse vorsichtig durchmengen und auf der Mitte des Tellers flach anrichten. Die Hühnerbrüste tranchieren und gefächert auf dem Gemüse platzieren. Die gegrillten Cherrystrauchtomaten als Deko verwenden.

