

## Gefüllte Hühnerbrust mit Nudelkruste

<b>Thema:</b>	Hauptspeise Wochenende - auch geeignet für Besuche
<b>Saison:</b>	Huhn hat immer Saison
<b>Besonderheit:</b>	etwas nicht Alltägliches
<b>Zu Beachten:</b>	ein gewisses Geschick beim Einrollen ist gefragt- aber Ausprobieren lohnt sich!

### Zutaten / Einkaufsliste

(für 2 Personen)

2	Hühnerbrüste
1 Scheibe	würziger Käse
2 Scheiben	würziger Schinken
150 g	Bandnudel (roh)
	bunt und lang
½ Bund	Petersilie
1 kleine	Schalotte
¼	chinesischer Knoblauch
n.B.	Oliveöl
n.B.	Salz und Pfeffer



### Beilage:

Die restlichen Nudeln mit der Petersilie-Paste sind auch gleich die Beilage

### Zubereitung:

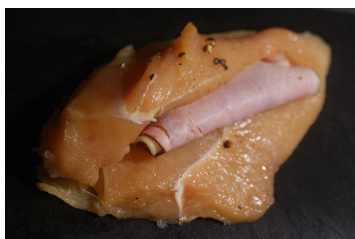
Ein paar Blätter von der Petersilie für die Füllung auf die Seite legen.

Die restliche Petersilie, gehackter Knoblauch und Zwiebel mit 4 EL Öl, Salz und Pfeffer pürieren (=Petersilien-Paste)

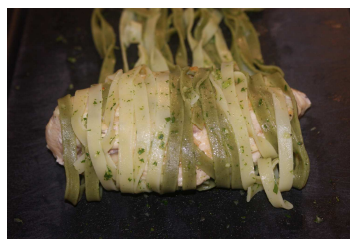
Das Fleisch kalt abspülen und trocken tupfen. In jede Hühnerbrust eine Tasche schneiden, Innen und Außen mit Salz und Pfeffer würzen und mit je einer Scheibe Schinken und einer halben Scheibe Käse, sowie mit ein paar Blättern Petersilie füllen. Das Fleisch mit Rouladennadeln verschließen und im Öl beidseitig kurz anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und auskühlen lassen.

Die Nudeln nach Packungsanleitung zubereiten. Noch heiß mit der Petersilien-Paste mischen. Nudeln auf einem Brett nebeneinander auflegen und das Huhn damit umwickeln (Rouladennadeln vorher entfernen). Danach im heißen Öl von jeder Seite knusprig anbraten und zum fertigbaren für ca. 15 Minuten bei 180°C ins Backrohr geben.

Restliche Nudeln als Beilage reichen.



Hühnerbrust füllen



Hühnerbrust wickeln

*Guten Gelingen und Guten Appetit*