

Gefüllte Hühnerbrust mit Burrata

Thema: Südtirol – Bodenständige Küche trifft cucina mediterranea

Saison: Urlaub in Südtirol

Besonderheit: Burrata

Zu Beachten: in Südtirol schmeckt es am Besten ☺

Zutaten / Einkaufsliste

(für 4 Personen)

4 Stk. Hühnerbrust

1 Stk. Burrata

100g Frischkäse (natur)

1 Tomate (groß)

n.B. Petersilie

n.B. Salz und Pfeffer

n.B. Knoblauchpulver

n.B. Olivenöl

n.B. Paprika, Tomaten
(als Garnitur)



Zubereitung

In jede Hühnerbrust eine Tasche schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Tomaten klein schneiden, die Petersilie fein hacken und den Burrata zerteilen und miteinander vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Knoblauchpulver abschmecken und damit die Hühnerbrust füllen und mit Zahnstocher fixieren.

Anschließend die Hühnerbrust in Olivenöl gut durchbraten und aufgeschnitten servieren, sowie mit Tomaten und Paprika garnieren.

Für den Sommer eignen sich als Beilage dazu hervorragend frische Blattsalate, oder auch ein Reis.



Gutes Gelingen und Guten Appetit