



Unsere gefüllten Hühnerbrüsterl

Für 4 Leut' braucht's Ihr:

- 4 Hühnerbrüste mit Haut
- 120 g Bergkäse mild
- 40 g Butter
- 3 EL Honig
- 1/2 harte Semmel oder Semmelbrösel
- Salz
- Pfeffer
- frischer Rosmarin

Mit Video im Käsekino
auf www.kaesealm.at!



Backrohr auf 180 Grad vorheizen.

Harte Semmel mit feiner Reibe zerbröseln.

Rosmarin zupfen und klein hacken.

Mit einem spitzen schmalen Messer eine Tasche in die Hühnerbrust stechen. Käse in längliche Stäbchen schneiden und in die Tasche hineindrücken. Hühnerbrüstchen mit Salz und Pfeffer würzen, rundum ca. 8 Minuten anbraten - dabei immer wieder drehen und wenden.

Anschließend warm stellen.

Butter in der Pfanne erhitzen, Rosmarin kurz anbraten und den Honig dazugeben. Zum Schluss die Semmelbrösel beifügen.

Die Hühnerbrüstchen im Honig-Rosmaringemisch drehen und wenden.

Feinschmeckertipp:

Servierts dazu Bandnudeln und eine milde Tomaten-Paprika-Soße.

... und immer frisch auf:

www.kaesealm.at

