



HÄHNCHENBRUSTFILET GOURMET KRÄUTER-BUTTER OHNE KNOBLAUCH

👤👤👤👤 4 PERSONEN ⌚ CA. 35 MINUTEN

ZUTATEN:

- » 4 mittelgroße Tomaten
- » Fett für das Backblech
- » 100 g MEGGLE Kräuter-Butter ohne Knoblauch
- » 4 Eier
- » 20 g geriebener Emmentaler
- » 4 Hähnchenbrustfilets
- » Salz
- » Pfeffer
- » 2 El Speiseöl

ZUBEREITUNG:

Tomaten putzen, waschen, einen Deckel abschneiden und aushöhlen. Tomaten auf ein gefettetes Backblech setzen und mit jeweils etwa einem Teelöffel MEGGLE Kräuter-Butter ohne Knoblauch füllen. In je eine Tomate vorsichtig ein aufgeschlagenes Ei hineingeben und mit Käse bestreuen. Gefüllte Tomaten im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Stufe 3 bei Gas) etwa 25 Minuten backen. In der Zwischenzeit Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in erhitztem Öl von beiden Seiten goldbraun braten. Gefüllte Tomate mit den Hähnchenbrustfilets auf Tellern anrichten. Aus der restlichen MEGGLE Kräuter-Butter ohne Knoblauch Locken formen und auf Tomaten und den Filets zerschmelzen lassen.

