



## Hähnchen à la Saltimbocca

Zutaten (pro Person):

- 200 g Hähnchenbrustfilet
- 1 Scheibe Rohschinken
- 50 g Mozzarella in Scheiben
- 4 Salbeiblätter
- 30 g MEGGLE Knoblauchbutter
- Salz und Pfeffer
- 3 Zahnstocher



Das Hähnchenbrustfilet waschen und trocken tupfen. Anschließend längs einschneiden und aufklappen. Die Innenseite salzen und pfeffern und mit ca. 20 g der auf Zimmertemperatur erwärmten Knoblauch-Butter bestreichen. Dann das aufgeklappte Hähnchenbrustfilet mit der Scheibe Rohschinken, den Mozzarella-Scheiben und den Salbeiblättern füllen. Anschließend die Fleischhälften wieder zusammenklappen und mit drei Zahnstochern verschließen.

Das gefüllte Hähnchenbrustfilet auf den Grill legen und auf jeder Seite ca. 7 Minuten goldbraun grillen.

Die restlichen 10 g Knoblauch-Butter zum Servieren auf das gegrillte Fleisch legen.

Mehr erfahren:

[www.meggle.de/grillparty](http://www.meggle.de/grillparty)

[www.facebook.com/meggle.de](https://www.facebook.com/meggle.de)

