

Mit MEGGLE Knoblauch- und Kräuter-Butter

Ofengemüse



„Ich bin ein Gourmeegle.“

Zutaten:

400 g Hähnchenbrustfilet
2 Scheiben Rohschinken
100g Mozzarella
8 Salbeiblätter
20g Knoblauch-Butter
20g MEGGLE Kräuter-Butter
Salz, Pfeffer
6 Zahnstocher



Zubereitung:

Die Hähnchenbrustfilets waschen und trocken tupfen. Im Anschluss längs einschneiden, aufklappen und die Innenseite salzen und pfeffern und mit Knoblauch-Butter (Zimmertemperatur bestreichen).

Die Filets anschließend mit Rohschinken, Mozzarellascheiben und Salbeiblätter füllen. Die Fleischhälften zusammenklappen und mit je 3 Zahnstochern verschließen.

Die gefüllte Filets in einer Pfanne mit etwas Öl goldbraun anbraten. Am Ende noch Kräuter-Butter zum Servieren auf das Fleisch legen und genießen!

