



Gefüllte Hähnchenfilets mit Kräuterfrischkäse im Speckmantel

Ein Rezept für den Thermomix

Anleitung

1. Petersilie, Knoblauch und Rosmarin in den Mixtopf geben, 8 Sekunden/Stufe 10.
2. Kräuter mit dem Spatel von der Wand nach unten schieben, Kräuterfrischkäse hinzufügen und 5 Sekunden/Stufe 4 vermischen.
3. Hühnerfilets säubern, Schmetterlingsschnitt durchführen salzen und pfeffern.
4. Hühnerfilets innen mit der Kräutermischung bestreichen und mit den Speck ummanteln.
5. Varoma mit der Butter bestreichen und die gefüllte Hühnerfilets in den Varoma legen.
6. Mixtopf reinigen. 500g Wasser in den Mixtopf geben.
7. Varoma aufsetzen 15Min/Varoma/Stufe 1.
8. In der Zwischenzeit die Avocado und Cocktailtomaten vorbereiten, Avocado halbieren und in Würfel schneiden, Cocktailtomaten halbieren.
9. Avocado, Cocktailtomaten mit einem Kräutersalz bestreuen und mit Olivenöl und (nach Wunsch) cremigem Balsamico abschmecken.
10. Varoma absetzen, Hühnerfilets entnehmen und in einer Pfanne mit Butter kurz scharf anbraten.
11. Hühnerfilets anschneiden und mit dem Avocado-Tomatensalat anrichten.

Guten Appetit!

Benötigte Zutaten

1 Bund	Petersilie
1 Zweig	Rosmarin
1	Knoblauchzehe
4	Hühnerfilet
	Salz, Pfeffer
300 g	Premium Frischkäse Kräuter
	Speck (in Streifen)
50 g	Premium Teebutter
500 g	Wasser
2	Avocado
250 g	Cocktailtomaten
	Kräutersalz
	Olivenöl
	Balsamico (dunkel)

SalzburgMilch



Ein Rezept von
Kochwelt Thermenregion