



Gefüllte Hähnchenbrust mit Spinat und Feta

in der Stoneware rund

Das brauchst du dafür:

- 2 Hähnchenbrustfilets (à 125 g)
- 3 TL Sweet Curry
- ½ Zwiebel
- 1 Knoblauchzehen
- 1 EL Omas Butteröl
- 150 g Blattspinat
- 50 g Feta
- 50 g Frischkäse
- Meersalz
- Regenbogenpfeffer
- opt. Mozzarella
- opt. Ziegenkäse
- opt. Zucchinischeiben
- opt. Champignons

So wird's gemacht:

- Zunächst den Blattspinat verlesen und gründlich unter laufendem Wasser abbrausen. Anschließend gründlich trocken schleudern oder tupfen.
- Zwiebel und Knoblauchzehen abziehen und beides fein hacken.
- 1 EL Öl in einer Pfanne zerlassen und zunächst Zwiebel und Knoblauch glasig dünsten – dann auch den Blattspinat hineingeben und mitdünsten, bis er zusammenfällt.
- Feta zerbröseln und zusammen mit dem Frischkäse in die Pfanne geben. Unter gelegentlichem Rühren zehn Minuten schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- In der Zwischenzeit die Hähnchenbrustfilets abtupfen und seitlich einschneiden, sodass Taschen entstehen. Mit Sweet Curry von außen würzen und mit der Spinatfüllung füllen. Das Ganze mit Zahnstochern fixieren.
- Ofen auf **200 Grad Umluft** (220 Grad Ober- und Unterhitze) vorheizen.
- Die gefüllten Hähnchenbrüste in die Stoneware rund geben und diese in den Ofen schieben. Das Ganze **30 Minuten** backen lassen, bis das Hähnchen innen gar und außen schön knusprig ist.

Ich mag die gefüllten Hähnchenbrüste auch gern mit Ziegenkäse und in die Stoneware kann man auch noch bisschen Gemüse mitgaren lassen .