



Besser essen.
Besser leben.

Gefüllte Hähnchenbrust

4 Personen 10 Minuten 15 Minuten einfach

Zutaten

Hähnchen

- 4 Stck. Hähnchenbrüste
- 1 TL Tomatenmark
- 1 TL Honig
- 100 g Schafskäse (Feta)
- 1 Prise AMC Intenso, alternativ scharfes Paprikapulver
- 1 Prise AMC Pepper Trio, alternativ Pfeffer
- 1 Prise AMC Pure, alternativ getrocknete Kräuter
- 1 Stck. Knoblauchzehe



Zubereitung

Pfanne aufheizen

1. Hotpan auf die Navigeno stellen. Anschließend die Navigeno auf Stufe "A" drehen. Den Audiotherm auf das Fleischsymbol drehen.

Füllung der Hähnchenbrust

- Schafskäse, Tomatenmark, Honig, Knoblauchzähe und Gewürze in den Quickcut geben und zerkleinern.
- In die Hähnchenbrust ein Loch schneiden und mit der Füllung befüllen

Hähnchenbrust braten

- Nachdem die Pfanne aufgeheizt ist, die Navigeno auf Stufe 6 drehen. Anschließend die Hähnchenbrust mit einem Küchenpapier abtupfen und in die Pfanne legen. Die Hähnchenbrust von beiden Seiten gut anbraten.
- Sobald die Hähnchenbrust von beiden Seiten eine braune Farbe hat, den Audiotherm auf 15 Minuten einstellen und zwei mal aufs Möhrensymbol drehen. Nach ertönen des Signals, den Navigenio ausschalten und den Visiotherm abschrauben. Das Hähnchen 15 Minuten mit offenen Visiotherm ruhen lassen.

Verwendete Produkte



Audiotherm



Navigenio



HotPan Prime abnehmbarer Stielgriff 28 cm