

# Hühnerbrust mit Ziegenfrischkäsefüllung in Blätterteig

## Zutaten für 4 Portionen:

- 4 halbe Hühnerbrüste
- 1 Becher Ziegenfrischkäse
- 1 kleines Glas schwarze, entsteinte Oliven
- 100 g getrocknete Tomaten
- 1 Bund Bärlauch
- 8 Scheiben dünn geschnittener Schinken
- 1 Paket Blätterteig, evtl. mehr
- 1 Ei
- Meersalz, schwarzer und roter Pfeffer, grob gestoßen

## Zubereitung:

Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Die Hühnerbrüste von Fett und Sehnen befreien. Seitlich eine möglichst große Tasche an der dicksten Stelle des Fleisches einschneiden. Salzen, pfeffern, beiseitestellen. Die Oliven kurz abspülen und gut abtropfen lassen, danach mittelfein hacken. Den gewaschenen Bärlauch und die getrockneten Tomaten in feine Streifen schneiden.

Die Hühnerbrusttasche mit Ziegenfrischkäse bestreichen und mit Oliven, Bärlauch und getrockneten Tomaten füllen. Zusammendrücken und mit dem Schinken fest umwickeln. Den aufgetauten Blätterteig schön dünn ausrollen, in vier Teile zerschneiden und an den Seiten mit dem verquirlten Ei bestreichen. Die Hühnerbrüste in den Blätterteig eng einwickeln und die Seiten gut festdrücken.

Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech je nach Größe der Pakete für 35 bis 45 Minuten auf die mittlere Schiene in den Ofen schieben. Nach dem Backen noch für etwa 5 bis 10 Minuten ruhen lassen. Mit einem scharfen Messer in Scheiben schneiden. Dazu passt ein frischer gemischter Salat.

**Guten Appetit wünscht  
Edelgard Geitz**

