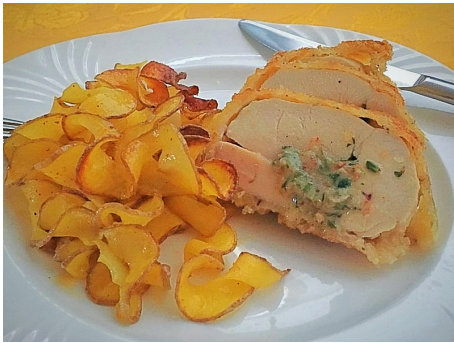


Gefüllte Hühnerbrust in Panko-Hülle mit Kartoffel-Chips



Zutaten:

Für 2 Personen

- 270 g Hühnerbrust
- 20 g Parmesan
- 20 g Pinienkerne
- etwas Sahne
- 1 Stiel Rosmarin
- 3-4 Stiele Thymian
- 1 Stiel Estragon
- Salz, Pfeffer & [Pul Biber](#)
- 2 Eier
- Mehl
- [Panko-Mehl](#)
- 3 mittelgroße Kartoffeln festkochend
- Salz & Pul Biber

Zubereitung:

Den Ofen auf 160° C vorheizen, Pinienkerne auf einem mit Backpapier belegten Blech, verteilen und goldbraun rösten. Abkühlen lassen.

Den Parmesan reiben, Sahne, und gehackte Kräuter hinzu geben. Die Pinienkerne klein hacken und hinzufügen. Mit Salz Pfeffer und Pul Biber abschmecken. Die Sahne vorsichtig dosieren! Die Masse sollte breiig sein.

Hühnerbrust waschen, trockentupfen und eine Tasche hineinschneiden. Mit der Masse füllen und ggf. mit Zahnstochern verschließen.

Mehl, Eier und Panko-Mehl in tiefe Teller füllen. Eier mit einer Gabel aufschlagen. Die Hühnerbrust in Mehl, Ei und Panko-Mehl wälzen.

Kartoffeln waschen, bürsten und mit Küchenpapier trocknen. Mit dem Spiralschneider schneiden und auf das Backblech legen. Wer keinen Spiralschneider besitzt kann die Kartoffeln natürlich auch hobeln.

Olivenöl in der Pfanne erhitzen, die Hühnerbrust vorsichtig von allen Seiten anbraten. Anschließend ebenfalls auf das Blech setzen. Die Kartoffelspiralen herausnehmen, kurz

in der Pfanne schwenken, damit sie etwas Öl aufnehmen können und danach wieder auf das Backblech legen. Mit Salz und Pul Biber würzen.

Alles zusammen etwa 10 Min. im Ofen bei 170° C garen. Die Hühnerbrust sollte zum Schluß eine Kerntemperatur von 65° C haben.

Nun nur noch anrichten. Guten Appetit!