

WECKZEIT

Die Pesto- und Chutney Manufaktur in Köln

www.weckzeit-koeln.de

Hähnchenbrust „Alhambra“

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Hähnchenbrüste à ca. 200 g
- 4 Scheiben Serrano-Schinken
- Olivenöl
- Ca. 4 Tl Weckzeit-Pesto Tomate-Dattel „Alhambra“

Legen Sie jeweils 2 Scheiben Serrano Schinken überlappend auf eine Lage Backpapier. Schneiden Sie in die Hähnchenbrüste eine tiefe Tasche und füllen diese jeweils mit 2 Tl Pesto Tomate-Dattel „Alhambra“. Platzieren Sie die Brüste quer über die Schinkenscheiben und umwickeln diese mit Hilfe des Backpapiers. Entfernen Sie das Backpapier. Geben Sie etwas Olivenöl in eine Pfanne und braten die Hähnchenbrüste bei mittlerer Hitze ca. 15 – 20 Minuten. Zwischendurch wenden!

Übrigens: Unser Pesto eignet sich auch hervorragend als Würze für Couscous-Salate, Gemüsepflanzen, Dips und Salate

Guten Appetit!