

Gefüllte Hühnertaschen mit Knoblauchpüree

ZUBEREITUNG

Zwiebel schälen, klein schneiden. In einer Pfanne etwas Butter erhitzen. Darin Zwiebel anrösten. Zwiebel mit vorbereiteten Karotten- und Paprikawürfeln, Faschiertem, Ei und Bröseln zu einer Masse verarbeiten, mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. In die Hühnerfilets eine Tasche schneiden und diese vorsichtig umstülpen. Innen außen mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse aus Gemüse und Faschiertem einfüllen. Öffnung mit einer Rouladen-Nadel fixieren, sodass „Tascherl“ entsteht. Huhn mit Öl bepinseln, in eine Bratpfanne legen und bei 190° C im Rohr etwa 25 Minuten braten. Noch vor erreichter Bratzeit von rund 25 Minuten mit Käse bestreuen und fertig backen. Erdäpfelpüree mit fein gehacktem Knoblauch aromatisieren. Für das Frühlingsgemüse: Gemüse waschen, falls nötig schälen, und in Stifte schneiden.



ZUTATEN

4 Hühnerfilets

100 g Hühnerfaschiertes

1 Karotte (gekocht)

1 kl. grüner Paprika

1 kl. roter Paprika

1 ganze Zwiebel

Butter

1 EL Semmelbrösel

1 Ei

Majoran

Rouladen-Nadel

Öl

geriebener Käse

fertiges Erdäpfelpüree

1 Knoblauchzehe

Salz und Pfeffer