

# Hähnchenschnitzel gefüllt

Hähnchenfilet gefüllt mit einer Ricotta-Basilikum Mischung.

**Hähnchenbrustfilets kann man auf ganz unterschiedliche Weise zubereiten. Sehr beliebt ist das Hähnchen im Backofen zu schmoren oder einfach in der Pfanne zu braten. Dazu passt dann Gemüse, Kartoffeln, Reis und wohl noch viele weitere leckere Zutaten.**

## Zutaten

- 4 Hähnchenbrustfilets
- 500 g Gnocchi
- 400 g Schalotten
- 250 g Ricotta
- Basilikum
- Balsamico Essig
- schwarzer Pfeffer
- Meersalz
- Paprika edelsüß
- Zucker

## Zubereitung

- Die Basilikumblätter abzupfen abwaschen und kleinhacken, dann mit dem Ricotta vermengen und mit Pfeffer, Salz und Paprikapulver und etwas Zucker abschmecken.
- Die Hähnchenbrustfilets abwaschen und abtupfen, dann längs einschneiden, sodaß eine Tasche entsteht. Ricottamasse einfüllen und das Ganze mit kleinen Spießsen oder Zahnstochern zustecken. Die gefüllten Filets mit Salz und Pfeffer würzen.
- Schalotten schälen und vierteln, dann in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten, mit etwas Zucker bestreuen und mit etwas Wasser ablöschen. Etwas Balsamico begeben und alles für etwa 15 Minuten köcheln lassen.
- Die gefüllten Filets mit in die Pfanne geben und scharf anbraten. Eine Auflaufform einfetten, alles hineingeben und im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen eine viertel Stunde lang garen. Währenddessen die Gnocchi nach Packungsanleitung kochen.
- Das Ganze portionsweise anrichten und einige frische Basilikumblätter darüber streuen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/haehnchenschnitzel-gefuellt/>