

# Gefüllte Hähnchenbrust mit Käse, Aprikosen, Tomaten mit Kräuter- VERPOORTEN-Prosecco-Sauce mit Bandnudeln

## Zutaten

Kreative Küche - Trendige Grillrezepte: Gefüllte Hähnchenbrust mit Käse, Aprikosen, Tomaten und Kräuter/Verpoorten/Prosecco Sauce sowie Bandnudel-Nester



Zutaten für 4 Personen:

4 Hähnchenbrustfilets  
150 g Bergkäse oder kräftiger Gouda  
1-2 EL getrocknete Tomaten in Öl  
2-3 EL getrocknete Soft-Aprikosen  
Salz, Pfeffer  
2-3 EL Butterschmalz  
4 Schalotten  
75 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
75 ml Prosecco oder Sekt  
400 ml Geflügelfond  
150 g Creme fraiche  
1 TL ganz milder Senf  
je 1/2 Bund Kerbel, Dill, Petersilie  
2 Stängel Estragon  
einige Halme Schnittlauch  
20-30 g Butter  
Rouladennadeln oder Holzspieße  
400 g schmale Bandnudeln  
2 EL Butter für die Nudeln  
evtl. Chilisalz

## Zubereitung

In die Hähnchenbrustfilets eine Tasche schneiden. Den Käse reiben, die Tomaten in kleine Würfel und die Aprikosen in schmale Streifen schneiden. Käse, Tomaten und Aprikosen mischen und in die Hähnchen-Taschen füllen mit Rouladennadeln oder Holzspießen feststecken. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen und in heißem Butterschmalz anbraten. Im Backofen bei 180 Grad 12 Minuten weiter garen. Sobald etwas flüssiger Käse ausläuft ist das Hähnchen fertig. Etwas warm stellen.

Die klein gewürfelten Schalotten ins Bratfett geben und glasig dünsten. Je 50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Prosecco mit dem Geflügelfond angießen. Alles gut kochen lassen, damit sich die Sauce reduziert.

Die Kräuter fein hacken und mit Creme Fraiche und Senf in die Sauce geben. Je 25 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und auch 25 ml Prosecco zur fertigen Sauce geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wer es etwas schärfer möchte, gibt noch etwas Chilisalz dazu. Nudeln nach Vorschrift in Salzwasser kochen, zu Nestern drehen und mit gebräunter Butter beträufeln.

Anrichten:

Anrichten auf großen Tellern. Die angeschnittenen Hähnchenbrustfilets auf einen großen Spiegel der Kräuter-VERPOORTEN-Prosecco-Sauce legen.

[Link zum Rezept: Gefüllte Hähnchenbrust mit Käse, Aprikosen, Tomaten mit Kräuter-VERPOORTEN-Prosecco-Sauce mit Bandnudeln](#)

# Gefüllte Hähnchenbrust mit Käse, Aprikosen, Tomaten mit Kräuter- VERPOORTEN-Prosecco-Sauce mit Bandnudeln

Die Bandnudelnester dekorativ auf die Teller setzen.

## **Leser-Tipp**

Die gefüllten Hähnchenbrustfilets eignen sich bestens zum Grillen!

[Link zum Rezept: Gefüllte Hähnchenbrust mit Käse, Aprikosen, Tomaten mit Kräuter-VERPOORTEN-Prosecco-Sauce mit Bandnudeln](#)

Copyright © VERPOORTEN 2020 (1/2020)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)