Nah&Frisch



www.felix.at Professional

Gefüllte Hühnerbrust auf Sugo

Hauptspeise Geflügelgerichte Italienisch Schnelle Küche

Zubereitung **Schwierigkeit:** ● ● ○ ○ ○

Salbeiblätter waschen und abtupfen. Hühnerfilets mit einem scharfen Messer waagerecht einschneiden und die entstandenen Taschen mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Salbei und getrockneten Tomaten füllen und mit je einer Scheibe Prosciutto umwickeln. In einer erhitzten Pfanne mit Olivenöl auf beiden Seiten anbraten.
Die Hühnerbrüste in eine Auflaufform legen und FELIX Sugo 5 Kräuter darüber gießen. Die Kartoffeln schälen, dazu geben und für 15 Minuten bei 170 °C backen.
Tipp: Mehr genial einfache Rezeptideen gibt's auch auf www.felix.at

Zutaten

- 1 Glas FELIX Sugo 5 Kräuter 360 g
- 4 Hühnerbrustfilets
- 8 Scheiben Prosciutto
- 1 Bund Salbei
- Getrocknete Tomaten
- 2 EL Olivenöl
- 14 kleine Kartoffeln