



POULETBRUST GEFÜLLT MIT MARINIERTEM FETAKÄSE



QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

10 Pouletbrustfilets à 150 g

Salz und Pfeffer

Pflanzenöl, zum Anbraten

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

250 g Will Studd Marinated Aged Feta, klein gewürfelt

20 g Dijon Senf

80 g Paniermehl

20 g Eigelb

Salz

80 g rote Peperoni, gewürfelt

Thymian, gehackt

30 g Schwarze Oliven

20 g Tomate(n), geröstet

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

10 g Knoblauchpulver

ZUBEREITUNG

1. Für die Füllung: QimiQ glatt rühren. Will Studd Marinated Aged Feta und restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
2. In die Hühnerbrustfilets eine Tasche einschneiden, füllen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Pouletbrustfilets füllen, beidseitig scharf anbraten und im Ofen bei 180 °C fertig garen.