



HÜHNERBRUST GEFÜLLT MIT MARINIERTEM FETAKÄSE



QimiQ AVANTAGES

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

10 Filet(s) de blanc de poulet à 150 g

Sel et poivre

Huile végétale, zum Anbraten

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

250 g Will Studd Marinated Aged Feta, coupé en petits dés

20 g Moutarde de Dijon

80 g Miettes de pain blanc

20 g Jaune(s) d'œuf

Sel

80 g Poivron rouge, coupé en dés

Thymian, haché

30 g

20 g Tomate(s), grillé

Poivre noir, fraîchement moulu

10 g Knoblauchpulver

PRÉPARATION

1. Für die Füllung: Ungekühltes QimiQ Classic 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. Beidseitig scharf anbraten und im Ofen bei 180 °C fertig garen.