



Hähnchenfilet mit Ziegenkäse und Basilikum **Kotópoulo me tirí próvio kai vasilikó**

Basilikum wird in der griechischen Küche selten zum Kochen verwendet, aber diesem saftigen, zarten Hähnchengericht verleiht es ein wundervoll frisches Aroma. Das Gericht wird kombiniert mit einem cremigen Ziegenkäse.

Herkunft: Griechenland

Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Vorbereitungszeit: 5 Minuten

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

4 Hähnchenbrustfilet

100 g Ziegenkäse

1 Bund Basilikum

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

2 EL Olivenöl

Vorbereitung

Vorsichtig mit einem scharfen Messer seitlich in die Filets Taschen schneiden. Den Käse in gleichen Portionen in die Taschen füllen und 3 bis 4 Basilikumblätter hineinstecken. Die Öffnungen schließen und die Filets mit Salz und Pfeffer bestreuen.

Zubereitung

Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Hähnchenbrustfilets zugeben und 15-20 Minuten unter mehrmaligem Wenden leicht anbraten. Mit Basilikumzweigen garnieren und heiß servieren.