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.

© 2026 coquina.de