

WEINGUT



WEINGUT KRIEGER GbR EDESHEIMER STR. 7 76835 RHODT

---

**Gefüllte Hähnchenbrust  
mit Brokkoli-Kartoffel-Stampf**

WEINGUT KRIEGER-KRAPP  
EDESHEIMER STRASSE 7  
76835 RHODT U. RIETBURG  
TELEFON 06323/5411  
TELEFAX 06323/980303  
MAIL WEINGUT.KRIEGER@T-ONLINE.DE  
WWW.WEINGUT-KRIEGER.DE

---

Für 4 Portionen

50g eingelegte Tomaten  
1/2 Bund Basilikum  
300g Frischkäse  
Salz/Pfeffer  
500 g mehlig kochende Kartoffeln  
300g Brokkoli  
100 ml Milch  
4 Hähnchenbrüste (Hälften)  
8 Scheiben Frühstücksspeck (Bacon)

Tomaten abtropfen und mit dem Basilikum klein schneiden und mit 200g Frischkäse mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden, Brokkoli waschen und in Röschen pflücken.

Kartoffeln in Salzwasser kochen, nach etwa 15 Minuten den Brokkoli dazu geben.

Hähnchenbrüste parieren und eine Tasche einschneiden, mit der Frischkäsemasse füllen und mit dem Bacon fest umwickeln. In der Pfanne anbraten und dann im Backofen bei etwa 150 Grad etwa 25 Minuten fertig garen.

Den restlichen Frischkäse mit der Milch in einem Topf erhitzen.

Kartoffeln und Brokkoli abgießen und zur heißen Milchmischung geben, grob durch stampfen und abschmecken.

Filets mit grobem Pfeffer würzen, halbieren und auf dem Stampf anrichten...

Das Rezept stammt von Moritz, er hat es mal ausprobiert und seitdem wird es bei uns gern gekocht....

Guten Appetit....