Hähnchen-Brust cordon bleu de luxe

Für 4 Personen

4 Hähnchenbrüste	100 g Mehl	4 Eier
150 g Panko-Brösel	8 Scheiben Emmentaler	4 Scheiben Schinken
150 ml Bechamel-Soße	150 g Mozzarella, gerieben	500 g Kartoffeln
60 g Butter	gehackte Petersilie	

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Eine Panierstraße aus Mehl, geschlagenen Eiern und Pankobröseln herstellen.

Kartoffeln schälen, würfeln, 10 Minuten in Salzwasser blanchieren und abtropfen lassen.

Schinken- und Emmentaler-Scheiben abwechselnd stapeln und den Stapel in 3 cm breite Streifen schneiden.

In die Mitte jeder Brust der Länge nach eine Kerbe ziehen, ohne die Brust vollständig zu öffnen.

In jeden Brust-Schnitt einen Streifen legen, den Schnitt mit Bechamel-Soße füllen und mit geriebenem Mozzarella bestreuen.

Die Kartoffeln in eine ausgebutterte Auflaufform geben und mit Olivenöl besprühen. Die Hähnchenbrüste darauf anrichten und 30 Minuten backen.

Mit gehackter Petersilie bestreuen und servieren.

NN am 19. Dezember 2024