

Gefüllte Hähnchenbrust auf fruchtigem Fenchel-Apfel-Salat

45 Minuten

Zutaten

4 Hähnchenbrustfilets, 120g Primello Minirolle Ananas-Mandel, Holzspieße, etwas Salz, etwas Pfeffer, 4 EL Sonnenblumenöl, 40g Mandeln gehobelt, 40 g Zucker, ½ EL Wasser, etwas Salz, 2 kleine rotschalige Äpfel, 2 kleine Fenchelknollen, 2 EL weißer Aceto Balsamico, 4 EL Olivenöl, 1-2 TL Agavensirup, etwas Salz, etwas Pfeffer



So wird's gemacht

Hähnchenbrüste waschen, trocknen und auf der Längsseite aufschneiden. Mit Primello Minirolle Ananas-Mandel füllen und mit Holzspießen zusammen stecken. Salzen und pfeffern, in der Bratpfanne mit Öl bei mittlerer Temperatur von beiden Seiten anbraten, bei niedriger Hitze garen, ab und zu wenden. Holzspieße entfernen. Für die Fenchel-Apfel-Salat: Mandelscheiben, Zucker, Salz und Wasser vermengen. In einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, unter Rühren karamellisieren lassen. Äpfel und Fenchel waschen und in dünne Scheiben schneiden. Essig, Öl, Agavensirup, Salz und Pfeffer verquirlen und mit den Apfel-Fenchel Scheiben vermischen. Mit der gefüllten Hähnchenbrust auf Tellern anrichten und mit den Mandeln bestreuen.

Zubereitung

