Artikel vom 26.03.2025 · Ausgedruckt am 14.11.2026, 01:50 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/gefuelltes-haehnchen-mit-kartoffelspalten

Gefülltes Hähnchen mit Kartoffelspalten



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für 2 Personen):

2 große Hähnchenbrustfilets

3 EL rotes Pesto

100 g Mozzarella

100 g Baconscheiben

500 g Kartoffeln

1 EL Öl

Zubereitung:

Das Fleisch putzen, unter fließendem Wasser abspülen, trocken tupfen und eine Tasche einschneiden. Dann das Fleisch komplett mit 2 EL Pesto einstreichen. Den Mozzarella abtropfen lassen, in Streifen schneiden und diese in die Fleischtasche legen. Nun das Gefüllte Fleisch mit Baconscheiben umwickeln. Die Kartoffeln waschen, gegebenenfalls schälen und in Spalten schneiden. Das restliche Pesto mit dem Öl mischen und damit die Kartoffeln ummanteln. Fleisch und Kartoffeln in die Heißluftfritteuse auf den Gittereinsatz legen. Bei 180 °C „airfry“ insgesamt etwa 20 Minuten garen – die Kartoffeln zwischendurch wenden, damit sie rundum knusprig werden.

Kathrin Fries