

Pochierte Hähnchen-Brust mit Piemonteser Paprika

Für zwei Personen

2 Hähnchenbrüste à 150 g	2 Paprika	4 Tomaten
2 Knoblauchzehen	3 Anchovis, ohne Öl	1 Zweig Basilikum
1 EL Pinienkerne	1 EL Pesto	4 EL Ricotta
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Anchovis und das Basilikum waschen und klein hacken. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Tomaten waschen, enthäuten, entkernen und ebenfalls klein hacken. Alles in einer Schüssel mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Paprika waschen und halbieren. Die Hälften mit der Haut nach unten auf ein Backblech legen, mit der Tomatenmischung füllen und mit etwas Öl beträufeln. Für circa 20 bis 30 Minuten in den Ofen geben. Die Hähnchenbrüste waschen und trocken tupfen. Dann in jede Brust eine Tasche schneiden. Auf die Hähnchenbrüste Backpapier legen und diese mit einem Nudelholz flach rollen. Den Ricotta, das Pesto und die Pinienkerne in eine Schüssel geben, vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Paste in die Hähnchenbrüste füllen und diese zusammenklappen. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Jede Hähnchenbrust auf ein Stück mikrowelleneignete Frischhaltefolie legen und eng aufrollen. Dann ein weiteres Stück Folie darum wickeln. Die Hähnchenbrüste dann in den Topf mit Wasser geben und circa 20 Minuten garen. Diese dann herausnehmen, aus der Folie wickeln und halbieren. Nach Belieben noch würzen. Die Paprika ebenfalls aus dem Backofen nehmen. Die Hähnchenbrust zusammen mit der gefüllten Paprika auf Tellern anrichten und servieren.

Christel Looft am 11. Oktober 2012