



CHEFKOCH.DE

Hähnchen mit Paprika - Zucchini - Füllung

Das Hähnchen (aufgetaut oder frisch) innen und außen waschen, zur Seite stellen.

Für die Füllung alle Zutaten grob würfeln und dann nicht zu fein pürieren, in einem Sieb gut abtropfen lassen, die Masse dann mit Paniermehl festigen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wer mag, mischt noch Kräuter unter.

Das Hähnchen in einen Bräter, Backblech oder ähnliches legen, mit der Bauchseite nach oben. Die Haut mit einem Messer vorsichtig einmal längs einschneiden und jeweils links und rechts zur Brust hin unter der Haut soweit einschneiden, dass sich Taschen bilden. Die Füllung nun großzügig in die Taschen und das Hähnchen hineingeben und alles mit Zwirn oder Zahnstochern zusammenhalten. Von außen salzen und pfeffern.

Im auf 180°C vorgeheizten Backofen ca. 1 Stunde brutzeln lassen. Zum bepinseln zwischendurch mische ich immer etwas Olivenöl mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer.

Wer möchte, kann nach ca. 45 Minuten noch 500 ml Hühnerbrühe aufgießen und später daraus eine Brühe bereiten. Salzkartoffeln schmecken super dazu, aber auch Pommes für die Kinder sind nicht schlecht.

Tipp: Ich habe aus der restlichen Füllung Frikadellen geformt, kurz in Mehl gewendet und gebraten.

Zubereitungszeit: 30 Min.
Schwierigkeitsgrad: normal
Brennwert p. P.: keine Angabe

Zutaten für 2 Portionen:

Für die Füllung:

1 m.-große Zucchini
2 Zwiebel(n)
1 Glas Paprikaschote(n), geschält
etwas Semmelbrösel
1 Hähnchen
Pfeffer
Salz
Kräuter, nach Geschmack

Verfasser: Horus72