Rezept des Monats Juli

Gefüllte Hähnchenbrust in Thymianöl

Die Thymianzweige und die geschälten Knoblauchzehen in einem Töpfchen im Olivenöl langsam erwärmen und 15 Minuten bei sanfter Hitze ziehen lassen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Speck fein würfeln, mit dem Ziegenfrischkäse vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In jedes Hähnchenbrustfilet seitlich eine Tasche schneiden. Die Käsemasse in die Taschen füllen und jedes Filet mit einer Scheibe Parmaschinken umwickeln. Die Filets in eine Auflaufform legen, mit dem Thymianöl übergießen und im heißen Ofen 20 Minuten backen.

Das Gericht ist ratzfatz gemacht und trotzdem raffiniert. Es schmeckt gut mit kräftigem, italienischem Landbrot oder mit mediterranem Kartoffelpüree.

Rezept aus "Die Kleinmarkthalle kocht"

