

## >> Hähnchenfilet gefüllt mit Spinat <<

### Zutaten (für 4 Personen)

- 4 Hähnchen-Grillfilets
- 250 g Blattspinat
- 1 Zwiebel
- 2 EL Walnussöl
- Salz
- 30 g gemahlene Mandeln
- 1/2 Becher Creme Fraiche
- Holzspieße



### Zubereitung

Spinat vorbereiten. Zwiebeln fein würfeln. 1 EL Walnussöl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und die Hälfte des Spinats hinzugeben.

Alles etwas salzen und kurz dünsten. Mandeln und 1 EL Creme Fraiche unterrühren. Den Topf von der Kochstelle nehmen.

Die Hähnchen-Grillfilets salzen und pfeffern und die Spinatmasse darauf verteilen. Die Filets aufrollen und mit einem Holzspieß befestigen.

Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen und die Filets rundherum anbraten und ca. 20 Minuten garen.