

>> Hähnchenfilet gefüllt mit Feta <<

Zutaten (für 4 Personen)

4 halbe Hähnchenbrustfilets
200 g Feta
1 handvoll frische Kräuter
Salz, Pfeffer
2-3 EL Olivenöl
Paprikapulver
Holzspieße

Zubereitung

Die Hähnchenbrustfilets waschen und trocken tupfen.

Jeweils seitlich eine tiefe Tasche hineinschneiden. Feta in kleine Würfel schneiden.

Kräuter hacken und mit dem Feta vermischen, das ganze mit Pfeffer würzen. Die Füllung in die Tasche füllen und mit dem Holzspieß verschließen. Filets mit Öl bepinseln und mit Pfeffer, Salz und Paprikapulver würzen.

2 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.

Dann ist das Fleisch fertig für den Grill.

