



# Hühnerbrust,

gefüllt mit Babyspinat und Frischkäse auf Erdäpfelgulasch

## ZUTATENLISTE:

**Hühnerbrust, gefüllt mit Babyspinat und Frischkäse:** 3 EL Öl, 4 Hühnerbrüste, 1 TL BAD ISCHLER Brathendl Salz, 60 g Frischkäse, 50 g Spinat

**Erdäpfelgulasch:** 500 g Kartoffeln, 2 Zwiebeln, 3 bunte Paprika, 4 Tomaten, 2 Knoblauchzehen, 2 EL Öl, 1 TL Majoran, getrocknet, 1 TL Paprikapulver, edelsüß, 1 TL Kümmel, 1 TL Tomatenmark, 600 ml Gemüsefond, BAD ISCHLER Brathendl Salz, etwas Pfeffer, 20 g Petersilie, 2 EL Balsamico-Essig, BAD ISCHLER Kristallsalz

## ZUBEREITUNG:

**1. Erdäpfelgulasch:** Die geschälten Kartoffeln und Zwiebeln in kleine Würfel schneiden. Paprika und Tomaten waschen und ebenfalls würfeln. Die Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Zwiebeln im Öl leicht anbräunen, die Kartoffeln zufügen und ebenfalls leicht anbraten. Mit BAD ISCHLER Brathendl Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Tomatenmark und Kümmel würzen, kurz mitrösten und dann mit Essig ablöschen. Die Paprikawürfel zugeben und mit Gemüsefond aufgießen. Anschließend 15–20 Minuten sanft schmoren lassen. Tomatenwürfel und Petersilie beimengen und falls nötig noch mit BAD ISCHLER Kristallsalz und Pfeffer abschmecken.

**2. Hühnerbrust:** In einer Pfanne Öl erhitzen und die Hühnerbrüste darin auf beiden Seiten circa 4–5 Minuten anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen, auf ein Backblech legen und bei 120°C circa 5–7 Minuten durchbraten. Die Hühnerbrüste aus dem Rohr nehmen, in Streifen schneiden und mit BAD ISCHLER Brathendl Salz würzen. Zwischen jeden Streifen Hühnerbrust Frischkäse und Babyspinat füllen. Die gefüllten Hühnerbrüste erneut im Backrohr bei 180°C 3–5 Minuten braten.