



# Gefüllte Hähnchenbrust mit Kartoffel-Erbсен-Püree und Dill-Gurken-Salat



 Zeit gesamt  
45min

 Zubereitungszeit  
45min

 Schwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Salz	
Salatgurken	1 St.
Hähnchenbrustfilets	600 g
Dill, frisch	30 g
Frischkäse, natur	100 g
Öl	1 EL
Pfeffer, schwarz	
Erbsen, tiefgefroren	300 g
Butter	2 EL
Muskatnuss, gemahlen	
Essig	2 EL
Zucker	

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf, große Pfanne, Backblech mit Backpapier, Sieb, Handrührgerät mit Schneebesен

1. Ofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Kartoffeln schälen, waschen und vierteln. In einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen und zugedeckt auf kleiner bis mittlerer Stufe ca. 20 Min. garen.
2. Inzwischen Gurke waschen, streifig schälen (sodass immer ein kleiner Streifen Schale an der Gurke stehen bleibt) und in feine Scheiben schneiden. In einer Schüssel mit 1 Prise Salz vermengen und beiseitestellen.
3. Hähnchenbrust waschen, trocken tupfen und flach halbieren, sodass 8 gleich große flache Schnitzel entstehen. Dill waschen, trocken schütteln und grob hacken. In einer Schüssel Frischkäse und die Hälfte vom Dill mit einer Gabel zu einer glatten Masse zerdrücken.
4. Hähnchenschnitzel mit der Dill-Frischkäse-Masse bestreichen und mit Holzspießen verschließen. Mit etwas Öl einpinseln, salzen und pfeffern und auf einem Backblech im Ofen ca. 10 Min. backen.
5. Inzwischen Erbsen für ca. 3 Min. zu den Kartoffeln geben. Danach 1 Tasse vom Kochwasser zurückbehalten und Kartoffeln und Erbsen in ein Sieb abgießen. Beides wieder zurück in den Topf geben, Butter und Muskat hinzugeben und mit einem

Handrührgerät mit Schneebesen pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Gurken ausdrücken und Gurkenwasser abgießen. Übrigen Dill, Essig und Öl untermischen und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffel-Erbesen-Püree auf Teller verteilen, Hähnchenspieße darauf anrichten und mit dem Dill-Gurken-Salat servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Füge dem Püree beim Pürieren so viel vom zurückbehaltenen Kochwasser zu, bis es die für dich gewünschte Konsistenz hat.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	606 kcal
Kohlenhydrate	51 g
Eiweiß	42 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	24 g