



Fruchtig gefüllte Hähnchenbrust

3 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Minuten

3 Hähnchenbrustfilets
70 g Pflaumen (getrocknet u. entsteint)
60 g Bacon Würfel
1 EL grobkörniger Senf

200 ml Schlagsahne
150 ml Wasser
1 Beutel MAGGI fix & frisch Gratinierte
Schweinemedallions
2 Frühlingszwiebeln

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.

waschen, trocken tupfen und längs eine Tasche einschneiden.

klein schneiden. Mit und

mischen und die Hähnchenbrustfilets damit füllen und nebeneinander in eine Auflaufform setzen.

In einem Messbecher

und

mit

verrühren.

putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Unter die Flüssigkeit mischen und alles über die Hähnchenbrustfilets giessen. Im Backofen ca. 30 Min. überbacken.

Dazu schmecken Reis oder Nudeln.

MAGGI KOCHSTUDIO
Ernährungsinfo:



Je Portion:

B: 2213 kJ (529 kcal)

N: E: 42 g, KH: 23 g, F: 30 g