



## GEFÜLLTE HÜHNERBRUST MIT VOGERLSALAT ZUBEREITUNG

30 Minuten

Das Jahr geht – die Lust am Kochen bleibt! ☐ Nach den Festtagen gönnen wir uns heute aber ein Gericht, das schnell von der Hand geht und immer gelingt: gefüllte Hühnerbrust mit Vogersalat. Mmh! Als Beilage empfehlen wir herzhaft Röstkartoffeln.

- Hühnerbrüste waagrecht einschneiden und aufklappen.
- Mozzarella in Scheiben schneiden. Tomaten halbieren.
- Hühnerbrüste aufklappen, gut salzen und pfeffern und mit den Mozzarella-Scheiben, einer Handvoll Spinat sowie zwei halbierten Tomaten belegen.
- Die gefüllte Hühnerbrust zuklappen und mit Küchengarn binden.
- KRONENÖL mit Buttergeschmack in einer Pfanne erhitzen und die gefüllten Hühnerbrüste auf jeder Seite für ca. 5 Minuten goldbraun braten.
- Für den Vogersalat den Salat waschen, abtropfen lassen und in eine Schüssel geben.
- Alle weiteren Zutaten in den BONA Shaker oder ein Glas geben und kräftig schütteln bzw. verrühren.
- Das Dressing über den Salat gießen und alles gut vermischen.
- Die Hühnerbrüste nach dem Entfernen des Küchengarns am Teller servieren. Als weitere Beilage neben dem Vogersalat empfehlen wir Röstkartoffeln. Mahlzeit!

## ZUTATEN

2

### Zutaten für die Hühnerbrust:

4 Hühnerbrüste (je 120 Gramm)  
125 g Mozzarella  
50 g Blattspinat  
8 getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt)  
4 EL KRONENÖL  
Salz [&] Pfeffer

### Zutaten für den Vogersalat mit cremiger Balsamico Vinaigrette:

200 g Vogersalat  
1 ½ EL KRONENÖL  
1 ½ EL Balsamico Essig  
1 TL Senf  
1 TL Ahornsirup  
1 Prise Salz