

## Gefüllte Hähnchenbrustfilet auf dem Grillstein von Pampered Chef



### Rezeptidee nach Susanne Altschuh

#### Zubereitung und Zutaten:

- 2 Hähnchenbrustfilet vom Metzger eine Tasche einschneiden lassen.
  - 100 g getrocknete Tomaten
    - 50g Grüne Oliven
  - 150g Paprika Bressofrischkäse
  - Etwas Salz und Pfeffer dazugeben
- Alles in den Thermomix Mixtopf geben und 5 Sek / Stufe 5 zerkleinern
- Dann die Hähnchenbrustfilets würzen und mit der Füllung befüllen. Zuklappen und auf den großen Grillstein legen. Mit der restlichen Füllung bestreichen.
- Kartoffeln und Zucchini in mundgerechte Stücke schneiden und mit Rapsöl und diversen Gewürzen vermischen.
- Auch auf den Grillstein geben und das ganze bei 200° Ober-/Unterhitze/Rost/mittlere Einschubhöhe/ca. 45 Min.
- Bitte auf Augenkontakt bleiben, denn jeder Backofen ist anders und heizt anders.