



Hühnerbrust gefüllt mit Bärlauch und Feta im Cornflakesmantel

Zubereitung

Den Fetakäse mit dem Bärlauch mixen bzw. Bärlauch sehr fein schneiden und mit dem Feta vermischen.

In die Hühnerbrüste eine Tasche schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit der Bärlauch-Feta-Masse die Hühnerbrüste füllen.

Die Cornflakes in einem Gefrierbeutel geben und zerdrücken (evt. mit dem Nudelholz).

Milch mit Mehl verrühren bis sie leicht dicklich ist. Die Hühnerbrüste in der Mehl-Milch-Mischung wenden und danach mit den zerbröselten Cornflakes panieren.

Die panierten Hühnerbrüste auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit BONA Öl beträufeln. Im Backofen bei 180°C ca. 40 min backen.

Dazu passt gut ein frischer Frühlingssalat.

Dieses Rezept (+Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Michaela Weigl.

Zutaten

4 Personen

4 Hühnerbrüste

200 g Fetakäse

20 Bärlauchblätter

Salz, Pfeffer

4 EL BONA ÖL

150 ml Milch

4-5 EL Mehl

Cornflakes