



Hähnchenbrust mit Chorizo-Füllung

Zutaten für 4 Personen:

4 Hähnchenbrüste

2 Chorizo-Würste

125 g Ziegenfrischkäse

6 Zweige Thymian

Pfeffer, Salz

Olivenöl



Zubereitung:

Die Chorizo in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne ohne Fett für einige Minuten knusprig braten. Chorizowürfel abkühlen lassen und anschließend mit dem Ziegenfrischkäse verrühren. Thymianblättchen von 2 Zweigen untermischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Hähnchenbrust der Länge nach aufschneiden und mit der Frischkäsemasse und je einem Zweig Thymian füllen. Mit einem Zahnstocher verschließen.

Hähnchenbrüste mit etwas Olivenöl einreiben, mit Salz und Pfeffer würzen und bei direkter Hitze für einige Minuten von beiden Seiten angrillen. Bei indirekter Hitze weitergrillen, bis eine Kerntemperatur von 72 °C erreicht ist.