

Gefülltes Pouletbrustfilet mit Crevetten und Kräuterpesto

Gefülltes Pouletbrustfilet mit Crevetten und Kräuterpesto

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: 1 Std.

Menu: [21.09.2016](#)

Creation [Kurt Kaufmann](#)

Zutaten für 4 Personen:

Zutaten:

2 Stk. Pouletbrustfilets

4 Crevetten

Salz / Pfeffer / Thymian / Zitronensaft

Salz/Pfeffer

Fleischschnur

Vorbereitung/Zubereitung

Die Pouletbrustfilet flach halbieren, und flach klopfen

Fleisch und Crevetten mit Salz und Pfeffer würzen

Crevetten einrollen, ev. mit der Fleischschnur binden

Im Ofen bei 160 ° / 65 ° Kerntemperatur garen, dann noch kurz anbraten

Aufschneiden und servieren

Pesto aus frischen Kräutern

Rezept für 4 Personen

2 Knoblauchzehen

15 g verschiedene Kräuter / oder nur Basilikum

Olivenöl

80 g Parmesan gerieben

25 g Pinienkernen

Salz / Pfeffer

Gefülltes Pouletbrustfilet mit Crevetten und Kräuterpesto

Zubereitung:

Gefülltes Pouletbrustfilet mit Crevetten und Kräuterpesto

Kräuter waschen und gut abtropfen lassen. Kräuter, (Knoblauch), Parmesan und Pinienkerne in einem Mixer hacken. Nach und nach Olivenöl einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.