

# FOOBY

WE LOVE FOOD

## REZEPT DER WOCHE

# GEFÜLLTE POULETBRÜSTLI MIT GESCHMOLZENEN TOMATEN

### DAS BRAUCHTS FÜR 4 PERSONEN

- 4 Pouletbrüstli (je ca. 160 g)
- 8 Basilikumblätter
- 50 g Salami (z. B. Citterio),  
in dünnen Scheiben
- 150 g Taleggio (oder rezenter  
Tilsiter), in 4 Stängeln
- einige Zahnstocher
- ½ TL Salz
- wenig Pfeffer
- Olivenöl zum Braten
- 2 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 250 g Cherry-Rispentomaten
- wenig Meersalz
- 2 EL Aceto balsamico
- einige Basilikumblätter

### UND SO WIRDS GEMACHT

- Pouletbrüstli:** In die Pouletbrüstli je eine Tasche einschneiden. Basilikumblätter und Salamischeiben in den Öffnungen verteilen, je 1 Stück Käse hineinlegen. Die Öffnungen mit Zahnstochern verschliessen. Pouletbrüstli würzen. Öl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen, Pouletbrüstli bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 7 Min. braten.
- Geschmolzene Tomaten:** Öl und Knoblauch in einer Schüssel mischen. Tomaten mit den Rispen beigegeben und darin wenden. Tomaten nach dem Wenden der Pouletbrüstli in die Bratpfanne geben, alles ca. 7 Min. fertigbraten. Pouletbrüstli auf Teller geben. Tomaten dazu anrichten, mit Salz bestreuen und mit Aceto beträufeln. Mit Basilikum garnieren.

30 MIN.  
AKTIVE ZEIT

30 MIN.  
GESAMTZEIT

421 KCAL  
PRO PERSON

DIESES UND NOCH MEHR FEINE REZEPTE GIBTS AUF FOOBY.CH UND IN DER FOOBY APP.