Italienische Hähnchenschiffchen – Hähnchen aus dem AirFryer

Gefüllte Hähnchenbrust mit ORO di Parma Tomatenmark, Mozzarella und italienischen Kräutern

Leicht | 4 Portionen | 22 min.



Dieses Hähnchen aus dem AirFryer wird mit ORO di Parma Tomatenmark, Mozzarella und Oregano gefüllt.

Die saftige Hähnchenbrust erhält eine würzige italienische Note und ist in wenigen Minuten knusprig gegart.

Zutaten

4 Hähnchenbrustfilets (ca. 600 g)

2 EL ORO di Parma Tomatenmark 3-fach konzentriert (ca. 40 g)

50 g Mozzarella, gerieben

1 TL Oregano

1 EL Olivenöl (ca. 10 ml)

1 TL Salz

½ TL Pfeffer

Einige Blätter frisches Basilikum zum Servieren

Schritt 1: Hähnchenbrust vorbereiten

Die Hähnchenbrustfilets längs einschneiden, sodass tiefe Taschen entstehen. Darauf achten, die Filets nicht vollständig durchzuschneiden.

Schritt 2: Italienische Füllung anrühren

ORO di Parma Tomatenmark 3-fach konzentriert mit Oregano und Olivenöl verrühren. Die Mischung gleichmäßig auf die vorbereiteten Taschen verteilen.

Schritt 3: Füllen und würzen

Den geriebenen Mozzarella in die Taschen geben. Die Hähnchenbrust außen mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 4: Im AirFryer garen

Die gefüllten Hähnchenfilets in den Korb des AirFryers legen. Bei 180 °C für etwa 12 Minuten garen, bis das Fleisch durchgegart und der Käse geschmolzen ist.

Schritt 5: Servieren

Die fertigen Hähnchenschiffchen mit frischem Basilikum bestreuen und direkt servieren.

Verwendete Produkte:



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte