

CREMIG GEFÜLLTES VEGANES POULETBRÜSTLI

ZUTATEN

1 Packung Garden Gourmet Sensational Filet Chicken Style

60 g geröstete rote Peperoni, abgetropft und gehackt

160 g Cherry-Tomaten am Stiel

160 g feine grüne Bohnen

160 g gedämpfte neue Kartoffeln

1 TL italienische Kräuter

2 EL fettarmer Frischkäse oder vegane Frischkäse-Alternative

eine Handvoll frische Basilikumblätter

1 TL Olivenöl

 2 PORTIONEN

 25 MIN

 MITTLERE

Probiere dieses supereinfache vegane Rezept! Zubereitet mit einer leckeren cremigen Peperonifüllung und unseren veganen Sensational Filets Chicken-Style!

ZUBEREITUNG

1. Ofen vorheizen

Den Ofen auf 200°C vorheizen.

2. Sensational Filets Chicken-Style füllen

Mit einem scharfen Messer vorsichtig die Sensational Filet Chicken-Style auf der Seite einschneiden, um eine tiefe Tasche zu bilden. Die gehackte Peperoni mit dem Weichkäse, einigen Basilikumblättern und einer guten Prise schwarzem Pfeffer mischen. Mit einem Teelöffel die Füllung in die Pouletbrüstli drücken.

3. Sensational Filets Chicken-Style würzen

Sensational Filets mit Öl bestreichen und mit italienischem Gewürz bestreuen, bis sie gut bedeckt ist.

4. Sensational Filets und Gemüse kochen

Die Pouletbrüstli in eine Auflaufform geben, die Cherry-Tomaten, Bohnen und Kartoffeln daneben legen. 15-18 Minuten im Ofen kochen.

5. Anrichten und servieren

Die Sensational Filets mit den Cherry-Tomaten, den grünen Bohnen und den Kartoffeln servieren und mit den restlichen Basilikumblättern bestreuen.

**FINDE WEITERE REZEPTE AUF
GARDENGOURMET.CH/DE**