

## Gefüllte Hühnerbrust mit Spinat-Nudeln in Pesto-Sauce

So wird die Hühnerbrust zart und saftig: mit Mozzarella füllen, mit Schinken umwickeln, knusprig anbraten und dann rein in den Ofen! Dazu servieren wir aromatische Rote-Linsen-Pasta mit einer cremigen Pesto-Sauce.

### Zutaten (für 4 Personen)

4 Hühnerbrüste à ca. 220g  
80 g Mozzarella  
8 Scheiben Prosciutto (italienischer Schinken)  
2 Gläser rotes Pesto (je 80g)  
200 g Spinat  
240 g Rote-Linsen-Nudeln (Bio-Rote-Linsen-Rollini Kaufland)  
frischer Basilikum  
200 ml Sahne

### Zubereitung

Tasche in Hühnerbrust schneiden, salzen  
Füllen mit: 20g-Scheibe Mozzarella, 6 Spinat- und 2 Basilikumblättern und 1 TL Pesto  
Hühnerbrüste von außen leicht salzen, pfeffern  
Mit je 2 Scheiben Prosciutto umwickeln  
**TIPP: Vorsicht mit dem Würzen - der Prosciutto ist bereits sehr salzig.**  
In 3 EL Olivenöl von beiden Seiten ca 3 min anbraten, Schinken-Naht nach unten  
Im Ofen bei 170 Grad ca 15 min garen  
240 g Rote-Linsen-Nudeln kochen, ca. 100 ml Nudelkochwasser aufheben  
200 ml Sahne in großer Pfanne aufkochen, restliches Pesto dazugeben, salzen, pfeffern  
100 ml Nudel-Kochwasser dazugeben  
Nudeln dazugeben  
restlichen Spinat unterheben, nur kurz erhitzen  
mit Parmesan servieren

Olaf Kosert und Antenne Brandenburg wünschen guten Appetit!