



# Hähnchenbrust - Caprese auf grünen Spargelspaghetti

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Einfach und schnell gemacht und dabei so lecker

## Zutaten

- 600 g frische Hähnchenbrust mit Flügelknochen und Haut (4 Stück p. P.)
- 10 - 12 Stangen grüner Spargel
- 250 g Spaghetti
- 50 g Büffel - Mozzarella in Scheiben
- 30 - 40 g Trockentomaten in Öl
- 8 - 12 frischer Basilikum
- 30 g Butter, etwas Olivenöl
- Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Füllen:

### Schritt2

Die Hähnchenbrust zunächst unter fließendem Wasser waschen und trocken tupfen.

### Schritt3

Die Brusthaut etwas lösen, 2 - 3 Blättchen Basilikum, die Tomaten und Mozzarella drunter schieben. Die Haut wieder drüber ziehen, ev. mit einem Zahnstocher verschließen. Salzen, pfeffern und leicht mit Mehl bestäuben.

### Schritt4

.In heißer Butter und Öl zunächst von beiden Seiten anbraten, Farbe nehmen lassen. Für 5 - 6 min.

in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben, keinesfalls übergaren, rosa halten. Danach etwas ausruhen lassen.

### **Schritt5**

Die Spargelspaghetti:

### **Schritt6**

Den grünen Spargel vorsorglich nur im unteren Viertel schälen, denn da ist er oft sehr holzig. Länglich, schräg in dünne Scheiben schneiden.

### **Schritt7**

In eine großen Pfanne mit der Butter 4 - 5 min. anschwanken, salzen, pfeffern und eine Prise Zucker darüber geben

### **Schritt8**

Die Spaghetti in reichlich Salzwasser „bissfest“ kochen, abgießen und zum Spargel geben.

### **Schritt9**

Alles mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen.

### **Schritt10**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt11**

Die Brüstchen nur einmal schräg tranchieren um die appetitliche Füllung sichtbar zu machen, auf den Spargelspaghetti anrichten und etwas von der Bratbutter darüber träufeln.

**Rezeptart:** Geflügel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/haehnchenbrust-caprese-auf-gruenen-spargelspaghetti/>