

Zutaten:

- 125 g TK Spinat, aufgetaut
- 125 g Ricotta
- 1 Prise Muskat
- Salz, Pfeffer
- 4 Hähnchenbrustfilets
- 4 Scheiben Serrano Schinken
- je 1 EL Butter und Olivenöl
- 12 Schalotten
- 125 g Champignons in Scheiben

- 1 EL Mehl
- 150 ml Weißwein
- 300 ml Hühnerbrühe

Zubereitung:

1. Den Spinat gut(!) ausdrücken, dann mit Ricotta mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat

abschmecken.

2. Die Hähnchen parieren und in jedes eine Tasche schneiden, die Spinatmischung hineinfüllen.

Jedes Filet mit einer Scheibe Schinken umwickeln, feststecken. Abdecken und im Kühlschrank

kalt werden lassen.

3. Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen und die Hähnchen scharf anbraten, zurück schalten und ca.

5-10 Min köcheln. In eine Auflaufform legen.

4. Zwiebeln und Pilze 2-3 Min braten, bis sie leicht gebräunt sind. Dann das Mehl einstreuen und

langsam Wein und Brühe angießen. Unter ständigem Rühren aufkochen, mit Salz und Pfeffer

abschmecken und zu dem Fleisch geben.

5. Im vorgeheizten Backofen bei 200° ca. 20 Min backen, dann das Fleisch wenden und weitere 10

Min backen.

Dazu schmeckt Risi Bisi !!