



HÄHNCHENFILET GEFÜLLT MIT FETA

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

- 4 halbe Hähnchenfilets
- 200 g Feta
- 1 Handvoll frische Kräuter
- Salz, Pfeffer
- 2-3 EL Olivenöl
- Paprikapulver
- Holzspieße



Das Hähnchenfilet waschen und trocken tupfen. Jeweils seitlich eine tiefe Tasche hineinschneiden. Feta in kleine Würfel schneiden.

Kräuter hacken und mit dem Feta vermischen, das Ganze mit Pfeffer würzen. Die Füllung in die Tasche füllen und mit dem Holzspieß verschließen. Die Hähnchenfilets mit Öl bepinseln und mit Pfeffer, Salz und Paprikapulver würzen.

2 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.

Dann ist das Fleisch fertig für den Grill.

