

CHICKEN FILL & CHILL

Entspannter geniessen geht nicht. Lass dir die Hühnerbrust mit Pancetta und Mango-Spinat-Salat auf der Zunge zergehen und erlebe die Erfüllung dank Füllung. Dazu noch THOMY Sweet-Sour mit Paprika zum Dippen und schon wird deine Grill-Session zur Chill-Session.

Zutaten

- 4 Hühnerbrüste
- 4 Scheiben Pancetta
- 8 Blätter Basilikum
- 500 g frischer Babyspinat
- 1 essreife Mango
- Saft von 1 Zitrone
- 3 TL roter Pfeffer
- 3 TL Olivenöl
- Öl zum Braten
- Salz, Pfeffer
- THOMY Sweet-Sour mit Paprika

So geht's

1. Vorsichtig eine Tasche in die Hühnerbrüste schneiden und jeweils mit einer Scheibe Pancetta und 2 Blättern Basilikum füllen. Öffnung mit einem Zahnstocher verschliessen.
2. Fleisch von beiden Seiten kurz anbraten. Dann für 15 Minuten im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen fertig garen.
3. Mango mit einem Sparschäler in dünne Streifen schneiden und zusammen mit dem Spinat in eine Schüssel geben. Zitronensaft, Olivenöl und roten Pfeffer zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und anschliessend leicht durchmengen.
4. Hühnerbrust durchschneiden, auf dem Mango-Spinat-Salat anrichten und mit THOMY Sweet-Sour mit Paprika servieren.



50 Minuten



4 Portionen

Probier es aus und lass dich von der feinen Liaison aus Huhn und Pancetta begeistern. Fill, chill, enjoy!
Aber vergiss vor lauter „Mmhs“ nicht, ein Foto auf Facebook oder Instagram mit #LOVEthomy zu posten.

