



Hähnchenbrust nordafrikanisch



Die Zutaten für 4 Personen:

4 **Hähnchenbrustfilets**
100 g Datteln, entsteint
2 Lauchzwiebeln
1 Tomate
12 Minzeblättchen
1 Zitrone
3 Knoblauchzehen
250 g Joghurt, 3,5%
Salz und Pfeffer
Koriander, gemahlen
Chilli, gemahlen
Zimt, gemahlen
3 EL Olivenöl
Zahnstocher

Zubereitung:

Die Hähnchenbrustfilets unter fließendem Wasser abspülen und mit Küchenkrepp trocken tupfen. Für die Füllung die Datteln, die Lauchzwiebeln mit Grün, 6 Minzeblättchen und die entkernte Tomate in kleine Stückchen schneiden und vermengen. Von der Zitrone die Schale abraspeln und den Knoblauch in sehr feine Stücke schneiden. Für die Füllung alle Zutaten mit dem Joghurt vermengen und mit Salz, Pfeffer, Koriander, Chilli und Zimt kräftig abschmecken. In die Hähnchenbrustfilets seitlich eine Tasche schneiden. Das Fleisch mit der Joghurt-Dattel-Gewürzmischung füllen und jedes Stück mit 2 Zahnstochern gut verschließen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Filets von allen Seiten goldbraun braten. Mit Dattelstückchen, Zitronenscheiben und Minzeblättchen anrichten.



Alle „Rot“ markierten Zutaten können Sie in unserem **online-shop** bestellen.

www.bauckhof-kueche.de

Bauckhof Klein Süstedt OHG
Eichenring 18 29525 Uelzen

Fon 0581 - 90160

Fax 0581 - 901616

versand@bauckhof.de

Viel Spaß beim Kochen und Genießen!