

Gefüllte Hühnerbrust auf Sugo

[Hauptspeise](#)[Geflügelgerichte](#)[Italienisch](#)[Schnelle Küche](#)**ZUBEREITUNG** **SCHWIERIGKEIT:** 

Salbeiblätter waschen und abtupfen. Hühnerfilets mit einem scharfen Messer waagerecht einschneiden und die entstandenen Taschen mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Salbei und getrockneten Tomaten füllen und mit je einer Scheibe Prosciutto umwickeln. In einer erhitzten Pfanne mit Olivenöl auf beiden Seiten anbraten.

Die Hühnerbrüste in eine Auflaufform legen und FELIX Sugo 5 Kräuter darüber gießen. Die Kartoffeln schälen, dazu geben und für 15 Minuten bei 170 °C backen.

Tipp: Mehr genial einfache Rezeptideen gibt's auch auf www.felix.at

**ZUTATEN** 

1 Glas FELIX Sugo 5
Kräuter 360 g

4 Hühnerbrustfilets

8 Scheiben Prosciutto

1 Bund Salbei

Getrocknete Tomaten

2 EL Olivenöl

14 kleine Kartoffeln