



Knusprige Hühner-Käse-Taschen

Zutaten für 2 Personen

Zubereitungsdauer:

Airfryer 180 °C – 10 Minuten weitere 10 Minuten bei 150 °C

Backofen – ca. 30 Minuten bei 190 °C

Zutaten:

2 Bio Hühnerbrustfilets

6 Scheiben Schlanke Linie Goudette

50ml Schlanke Linie Leichtmilch

Cornflakes, zerkleinert

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 Ei, Zahnstocher

Beilage:

Rucola-Tomaten-Salat

Zubereitung:

Den Airfryer auf 180 °C vorheizen.

Das Hühnerbrustfilet in 3 Stücke teilen. Jedes Stück zur Hälfte einschneiden, salzen, pfeffern und mit einer Scheibe Goudette belegen. Das Filet zusammenklappen und mit einem Zahnstocher fixieren.

Das Ei mit der Schlanke Linie Leichtmilch versprudeln. Die Hühner-Käse-Taschen durch das Ei ziehen, zuletzt in den Cornflakes wenden und leicht andrücken.

Im vorgeheizten Airfryer 10 Minuten bei 180 °C backen, die Temperatur auf 150 °C reduzieren und weitere 10 Minuten backen. Bei Zubereitung im Backofen die Hühner-Käse-Taschen ca. 30 Minuten bei 190 °C backen.