



## Hähnchen mit Spinat-Ricotta-Füllung

**1** Backofen vorheizen: 200 °C Umluft.

**2** Zwiebel und Knoblauch klein hacken und in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz glasig dünsten. Blattspinat putzen, in die Pfanne geben und kurz mitdünsten, bis der Spinat zusammengefallen ist. Ricotta zugeben und schmelzen lassen.

**3** Hühnerfilets fächerförmig einschneiden und auf ein Blech mit Backpapier legen. Spinat-Ricotta-Masse in die Schnitte füllen. Von der Füllung sollte etwas übrig bleiben für die Nudeln. Hähnchen salzen und pfeffern. Etwas Streukäse darüber geben. Paprikapulver darüber streuen. Für ca. zwanzig Minuten in den Ofen geben.

**4** Dazu passen Bandnudeln. Diese neun Minuten in Salzwasser kochen und anschließend die restliche Füllung unterheben, so dass die Nudeln schön cremig werden.



### Zutaten für 4 Portionen:

4	Hähnchenbrustfiletstücke (ca.
100 g	frischen Blattspinat
100 g	Ricotta
1	mittelgroße Zwiebel
1	Knoblauchzehe
50 g	Streukäse (z. B. Mozzarella, Emmentaler)
	Salz
	Pfeffer
	Paprikapulver



Fächerförmige Schnitte für die Füllung.

Enjoy your meal!  
Your Classy Carnivore