



THOMY

CHICKEN FILL & CHILL

ZUTATEN

Stk Hühnerbrüste

Scheibe längliche Laugenbrötchen oder Laugenstangen

Blätter Stängel Basilikum

g Babyspinat

Stk Mango

Flasche cuillère à soupe de jus de citron

Kl roter Pfeffer

Kl Olivenöl

Flasche Öl zum Braten

Prise TL Salz

g THOMY Sweet-Sour mit Paprika

ANWEISUNG

Schritt 1 Vorsichtig eine Tasche in die Hühnerbrüste schneiden und jeweils mit einer Scheibe Pancetta und 2 Blättern Basilikum füllen. Öffnung mit einem Zahnstocher verschliessen.

Schritt 2 Fleisch von beiden Seiten kurz anbraten. Dann für 15 Minuten im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen fertig garen.

Schritt 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.

Schritt 4 Hühnerbrust durchschneiden, auf dem Mango-Spinat-Salat anrichten und mit THOMY Sweet-Sour mit Paprika servieren.