



**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.