



Einkaufsliste

4 stk	Pouletbrüste
6 stk	Raclettkäse Scheiben
2 dl	Bouillon
wenig	Rapsöl
Füllung	
2 stk	Toastbrot
10 stk	getrocknete Tomaten
1 stk	Knoblauchzehen
wenig	Peterli
100 g	Ricotta
wenig	Zitronensaft

Foto (c) Fotolia



Raclettkäse:

Die erste handschriftliche Erwähnung von Raclettkäse stammt aus mittelalterlichen Klosterhandschriften aus Ob- und Nidwalden. In denen der Käse als Bratkäse bezeichnet wird und als besonders nahrhafte Speise unter den Alpherben bekannt war.

Pouletbrust gefüllt und überbacken

1. Für die Füllung, Toastbrot getrocknete Tomaten, Knoblauch und Peterli fein hacken.
2. Ricotta und Zitronensaft begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Masse gut vermengen und in einen Spritzsack füllen.
4. Pouletbrüste von Hinten einschneiden und die Füllung in die entstandene Öffnung pressen.
5. Pouletbrüste auf beiden Seiten würzen und in einer Bratpfanne rund herum anbraten.
6. Pouletbrüste in eine Gratinschale legen und mit der Bouillon übergießen.
7. Raclettkäse über die Pouletbrüste legen und im Ofen bei 190°C ca. 15-20min überbacken.