

## Gefüllte Perlhuhnbrust

### Zutaten für 2 Portionen:

---

**2** Perlhuhn Brüste

---

#### Für die Füllung:

---

**8** getrocknete Cherrytomaten

---



---

**10** Oliven

---



---

**1 kleine** Knoblauchzehe

---



---

**1 TL** Parmesan

---

#### Außerdem:

---

Olivenöl

---



---

Salz und Pfeffer zum Abschmecken

---

1. Die Perlhuhn Brüste einschneiden, so dass eine Tasche entsteht.
2. Die getrockneten Tomaten den Knoblauch und die Oliven würfeln. Bei der Verwendung von getrockneten Tomaten, die nicht in Öl eingelegt sind, kann man etwas Olivenöl zugeben.
3. Tomaten, Käse und Knoblauch vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Fleisch damit füllen (zum Verschließen eignen sich Zahnstocher recht gut).
4. Bei mittlerer Hitze rundherum anbraten, anschließend im Ofen bei 160° C ca. 10 Minuten fertiggaren.

*Tipp: gefüllte Perlhuhn vor dem Braten mit Serranoschinken einwickeln*