



**Hauptspeise für 4 Personen**

**Vor- und Zubereitungszeit:** ca. 20 Min.

**Grillieren:** ca. 20 Min

**Zutaten:**

- 4 Pouletbrüstchen
- 1 Glas getrocknete, eingelegte Tomaten
- 1 Pack Mozzarella-Bällchen
- 1 Bund Basilikum
- Olivienöl
- italienische Kräuter
- Salz
- Pfeffer

**Zubereitung:**

1. Pouletbrust aufschneiden (Tasche einschneiden) und mit ca. 2 getrockneten Tomaten, 2 Mozzarella-Bällchen und 2-3 Blättern Basilikum füllen. Mit Zahnstocher schliessen.
2. Pouletbrust mit Olivienöl bepinseln und mit italienischen Kräutern, wenig Pfeffer und Salz würzen.
3. Auf Grillrost bei niedriger Hitze ca. 20 Minuten grillieren.



**Plat principal pour 4 personnes**

**Mise en place et préparation:** env. 20 min.

**Cuisson:** env. 20 min.

**Ingrédients:**

- 4 poitrines de poulet
- 1 verre de tomates séchées à l'huile
- 1 sachet de petites boules de mozzarella
- 1 bouquet de basilic
- huile d'olive
- herbes italiennes
- sel
- poivre

**Préparation:**

1. Inciser les poitrines de poulet du côté épais afin de créer une poche. Garnir celle-ci de 2 tomates séchées, 2 petites boules de mozzarella et 2-3 feuilles de basilic. Fermer à l'aide de cure-dents.
2. Badigeonner la poitrine de poulet avec de l'huile d'olive. Assaisonner avec les herbes italiennes, un peu de poivre et du sel.
3. Griller sur la grille à basse température pendant env. 20 minutes.