

# Rezept Broiler mit Frischkäsefüllung

Wenn mal wieder Besuch zum Essen angesagt ist, und man keine Lust hat, den ganzen Tag in der Küche zu stehen, sollten sie sich dieses Rezept einmal genauer anschauen. Zubereitungszeit 90 Minuten.

## Zutaten:

- 1 Broiler (ungefähr 1 Kg)
- 500 g Kartoffeln (französische Drillinge)
- 200 ml Brühe
- 1 Glas Rotwein
- 200 ml Sahne
- 1 Stange Porree
- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 200 g Erbsen
- Salz
- Pfeffer
- 200 g Frischkäse
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 1 TL Sambal Olek
- 1 Bund frischer Schnittlauch

## Zubereitung:

Der Broiler muss abgetupft werden, wichtig ist, dass der Broiler nicht nur von Außen mit Salz und Pfeffer gewürzt wird, sondern auch von innen gewürzt werden muss. Der Backofen muss

dann auf 200 Grad vor geheizt werden.

Die Kartoffeln, sofern man französische Drillinge benutzt, müssen nicht geschält werden, da sie von Natur aus eine sehr dünne Schale haben, die mit gegessen werden kann. Dadurch bleiben die Vitamine erhalten. Kartoffeln vierteln und auf ein Backblech legen. Die Paprika in zarte, lange Streifen zerschneiden, den Porree in Ringelchen und das gesamte Gemüse, mit auf das Blech legen. Sahne, Rotwein und Brühe vermischen, pfeffern und salzen und über das Backblech gießen.

Für die Füllung den Frischkäse mit den Erbsen, in Ringelchen geschnittenen Lauchzwiebeln und dem Sambal Olek mischen (keine Sorge, Sambal Olek verliert seine Schärfe) und in den Broiler füllen. Den Broiler in den Ofen schieben und 30 Minuten garen lassen. Danach das Backblech zu tun und beides noch mal 45 Minuten im Ofen lassen.

*Zurück zu den Geflügelrezepten*