



## Gefüllte Kikok-Hähuchen-Filets

### Zutaten (für 4 Personen):

4 halbe Kikok-Hähnchen-Filets  
150 g Bergkäse oder Gouda  
1-2 EL getrocknete Tomaten in Öl  
2-3 EL getrocknete Softaprikosen  
Öl, Salz und Pfeffer  
Rouladennadeln oder Zahnstocher

In die Kikok-Hähnchen-Filets eine Tasche schneiden. Den Käse reiben (nicht zu fein), die Tomaten in kleine Würfel und die Aprikosen in feine Streifen schneiden. Käse, Tomaten und Aprikosen mischen. Mischung in die Fleischtaschen geben und mit einer Rouladennadel oder einem Zahnstocher verschließen.

Auf den Grill legen und ca. 10-12 Minuten grillen.

Wenn die Filets fertig sind, diese mit etwas Meersalz und Pfeffer würzen. Ganz wenig Öl darüberträufeln oder mit einem Ölsprüher ein wenig darüber geben.