

Metzgerei

A. Scherner



Rezept

Nr.: 1

empfiehlt:

Hähnchenbrust in der Käsehülle auf Tomatensauce



Pro Portion: 485 kcal/2027 kj

Man benötigt:

4 Hähnchenbrüste (je 150g), Salz, Pfeffer aus der Mühle, 2 Eier, 2 EL Sahne, frisch geriebene Muskatnuß, 4 EL geriebener Hartkäse, 2-3 EL Mehl, 50g Butter

Für die Tomatensauce:

1 große Dose Tomatenstücke, 2 Knoblauchzehen, 2 EL Öl, 1 EL frisch gehackten Oregano, 1 kleingehackte gewässerte Sardelle

Außerdem: 350g Nudeln

Die Zubereitung

- 1. Die Hähnchenbrüstchen waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Eier und Sahne verquirlen, mit Muskat würzen.*
- 2. Die Brüste erst in Mehl, dann in der Eiermischung und anschließend im Käse wenden. In der aufgeschäumten Butter in ca. 10 Minuten goldgelb braten.*
- 3. Tomatenstücke mit den geschälten und gehackten Knoblauchzehen, Oregano und Sardellen aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen. Salzen und pfeffern.*
- 4. Nudeln in reichlich Salzwasser mit 2 EL Öl al dente kochen. Auf ein Sieb abschütten und auf vier vorgewärmten Tellern anrichten. Jeweils ein Hähnchenbrüstchen darauf legen und mit einem Löffel Tomatensauce begießen. Restliche Sauce getrennt dazu reichen.*

Guten Appetit!