

Hähnchenbrust mit Kräuterkruste

Caritas-Altenheim St. Josef, Nürnberg-Langwasser

Zutaten

650 g	Hähnchenbrustfilet (4 Stück)
30 g	Butter
1	altes Brötchen
8 g	Pinienkerne
½	Zwiebel
1 TL	Senf mittelscharf
½	Zitronenschale
50 ml	Hühnerbrühe
1	Eigelb
je 1 EL	Petersilie, Basilikum
	Salz, Pfeffer, etwas Zucker

Zubereitung

Für die Kruste: Brötchen fein reiben, Petersilie, Basilikum, Pinienkerne sehr fein hacken, Zwiebel in feine Würfel schneiden, mit Senf und Zucker mischen, Zitronenschale abreiben, Eigelb hinzugeben, würzen, alles gut vermischen, abschmecken. Hähnchenbrustfilet waschen, trocken tupfen, mit zerlassener Butter von beiden Seiten anbraten. Anschließend in eine Auflaufform geben und Kräuterkruste darauf verteilen. Brühe zufügen und im Backofen überkrusten lassen.

Vorbereitungszeit

15 Minuten

Garzeit

Heißluft: 160°C, 20 - 30 Minuten

Tipp

Als Beilage eignen sich Gemüse, Kartoffeln und Reis. Oder einfach nur ein gemischter Salat.