



WINTERHALTER

Höchster Genuss.

Hähnchenbrüste aus dem Römertopf

Zutaten:

4 St	Hähnchenbrüste je ca. 120 - 150 g
2	mittelgroße Zwiebeln
1	Zucchini
250 g	Steinchampignon
Je 1	rote und gelbe Paprika
2 EL	Tomatemark
100 ml	leichter Rosewein
2 TL	Salz
3 EL	Frischkäse
4 EL	geriebener Parmesan
2 TL	Pesto rosso oder Bärlauch Pesto

*für 4
Personen*

Zubereitung:

Fleisch mit Salz und Pfeffer leicht würzen. Römertopf mit Deckel in kaltem Wasser 10 min. wässern. Zwiebeln schälen und in grobe Würfel schneiden. Gemüse waschen. Zucchini längs halbieren und in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden. Paprika halbieren, Kerne und weiße Zwischenhäute entfernen und in ca. 2 x 2 cm große Würfel schneiden. Pilze putzen und dritteln. Wein, Tomatenmark und 2 TL Salz verrühren, mit dem Gemüse vermischen und in den gewässerten Römertopf geben. Aus Frischkäse, Parmesan und Pesto eine Masse herstellen und auf das Fleisch streichen. Die Hähnchenbrüste dann nebeneinander auf das Gemüse in den Topf legen. Mit geschlossenem Deckel in den kalten Backofen stellen und auf 220 °C Umluft einschalten. Nach Erreichen der Temperatur noch 40 Min. garen.

Mein Tipp:

Schmeckt auch sehr lecker mit Kaninchenkeulen. Die Garzeit erhöht sich dann um 15 Minuten.