



WINTERHALTER

Höchster Genuss.

Bunte Hähnchenschnitzelchen

Zutaten:

500 g	Hähnchenbrustfilet
300 g	Brokkoli
370 g	gewürztes Tomatenfruchtfleisch
60 g	Gouda
2 EL	Rapsöl
Salz & schwarzer Pfeffer nach belieben	

*für 4
Personen*

Zubereitung:

Brustfilets unter kaltem Wasser abwaschen, mit Küchenpapier trocknen und in 12 kleine Schnitzel schneiden.

Brokkoli putzen und waschen, die Stiele in feine Scheiben schneiden und die Röschen einzeln in wenig Salzwasser etwa 3 Minuten dünsten, mit kaltem Wasser übergießen und abtropfen lassen.

Tomatenfruchtfleisch in einem kleinen Topf bei starker Hitze einkochen. Gouda in dünne Scheiben schneiden.

Rapsöl in einer breiten Pfanne oder in zwei Pfannen erhitzen, die Schnitzel darin von jeder Seite nur knapp 1 Minute scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Je 4 Schnitzel mit Brokkoli belegen, auf 4 Schnitzel Tomatenfruchtfleisch geben und die übrigen 4 Schnitzel mit Gouda belegen. Pfanne zudecken, Hähnchenschnitzel noch ca. 2 Minuten braten, bis der Käse leicht geschmolzen ist.