

## GRATINIERTE PROVENZALISCHE HÄHNCHENBRUST MIT SAUERTEIGBROT



### ZUTATEN

10 

- 10 Hähnchenbrüste
- 5 Zwiebeln
- 3 Sauerteigbrot
- 500 g Bresc Alioli pimienta
- 500 g Bresc Bruschetta Paprika
- 315 g geriebener Käse
- 40 g Butter
- 40 g Olivenöl
- 25 g Bresc Erbe Italiano
- 25 g Bresc Strattu di pomodoro
- Pfeffer und Salz

### GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Alioli mit roten Pfefferschoten 1000g



Bresc Gegrillte Paprika-Bruschetta 325g



Bresc Italienische Kräuter 450g



Bresc Sonnengetrocknetes Tomatenpüree 450g

### ZUBEREITUNG

Die Hähnchenbrüste mit Salz und Pfeffer bestreuen. Das Öl und die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Hähnchenfilets gar braten. Danach in eine Auflaufform geben und die Zwiebeln in der gleichen Pfanne backen. Erbe Italiano und Strattu di pomodoro hinzufügen und schmoren, bis die Zwiebeln glasig sind. Die Zwiebeln über die Hähnchenbrüste verteilen. Die Paprika-Bruschetta abtropfen lassen und mit den Alioli pimiento vermischen. Die Sauce über die Hähnchenbrüste gießen, den Käse darüber streuen und etwa 5 Minuten im Ofen überbacken. Das Sauerteigbrot im Backofen bei 225 °C 3 Minuten rösten. Die Hähnchenbrüste mit dem Brot servieren.