Gratinierte provenzalische Hähnchenbrust mit Sauerteigbrot



Zutaten

10

- 10 Hähnchenbrüste
- 5 Zwiebeln
- 3 Sauerteigbrot
- 500 g Bresc Alioli pimiento
- 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 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.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000