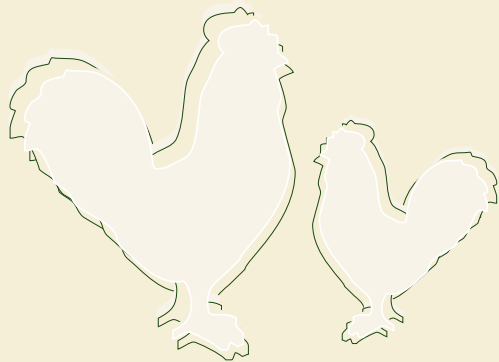


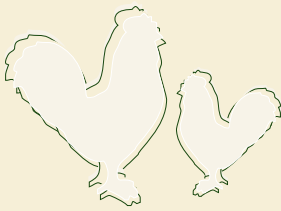


HÄHNCHENBRUSTFILET

in Gorgonzolasauce



Landgeflügel



HÄHNCHENBRUSTFILET

in Gorgonzolasauce

Zutaten für 4 Personen:

4	Hähnchenbrustfilet à 180 g
4 EL	Olivenöl
250 ml	Sahne
150 g	Gorgonzola
1	kleine Möhre
1	Stück Sellerie
1	kleine Stange Porree
1	kleines Bund frische Petersilie
20 g	Butter oder Margarine
	Meersalz
	Frisch gemahlener Pfeffer
	Paprika edelsüß



Zubereitung:

Den Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: 200 °C oder Heißluftofen: 180 °C
Das Gemüse schälen und in feine Streifen schneiden. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Gemüsestreifen blanchieren. Die Streifen mit kaltem Wasser abschrecken und an die Seite stellen. Jetzt werden die Bandnudeln vorbereitet, sie werden ebenfalls im Salzwasser für 10 Minuten gekocht und danach mit kaltem Wasser abgeschreckt.
Die Hähnchenbrustfilets werden mit Meersalz, Paprika edelsüß und Pfeffer aus der Mühle gewürzt. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Filets von beiden Seiten anbraten. Dann im Backofen ca. 15 min fertiggaren. In der Zwischenzeit die Sahne in einem Topf zum Kochen bringen und den Gorgonzola dazugeben. Ca. 5 min einkochen lassen. Petersilie waschen und fein hacken und zur Sauce geben. Butter bzw. Margarine in eine Pfanne geben und erhitzen, Nudeln und Gemüsestreifen mehrmals im heißen Fett schwenken und mit Salz abschmecken. Die Bandnudeln auf einem Teller anrichten, die Hähnchenbrustfilets auflegen und mit der Sauce übergießen. Mit Petersilie garnieren.

Beilage: Bandnudeln