POULETBRUST

QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei 100 % Buttergeschmack

10

leicht

Tipps

QimiQ Sauce Hollandaise mit Bratensaft verfeinern.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 ml	QimiQ Sauce Hollandaise
4	Pouletbrustfilets à 150 g
	Salz und Pfeffer
	Pflanzenöl, zum Anbraten

ZUBEREITUNG

1. Pouletbrustfilets würzen und in heißem Öl beidseitig anbraten. Im Ofen bei 160 °C ca. 10 Minuten fertig garen.
2. QimiQ Sauce Hollandaise erhitzen und mit den Pouletbrustfilets servieren.
3. Als Beilage können Reis und Gemüse serviert werden.