



# HÜHNERBRUST MIT KARTOFFELTATAR UND BROKKOLICREME



## QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**4** Hühnerbrustfilets à 125 g

Salz und Pfeffer

**200 g** Kirschtomaten

Pflanzenöl, zum Anbraten

## FÜR DAS TATAR

**125 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**300 g** Kartoffeln, geschält, gegart, gewürfelt

**50 g** Zwiebel(n), klein gewürfelt

**20 g** Schnittlauch, geschnitten

**15 ml** Balsamico-Essig, weiß

**15 ml** Olivenöl

Salz und Pfeffer

Muskatnuss, gerieben

Kümmel, gemahlen

## FÜR DIE CREME

**250 g** QimiQ Sahne-Basis

**200 g** Brokkoli, fein geschnitten

**100 g** Zwiebel(n), klein gewürfelt

**20 g** Butter

**250 ml** Gemüsebrühe

Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Hühnerbrüste würzen, beidseitig anbraten und mit den Tomaten ca. 12 Minuten im vorgeheizten Backofen fertig braten.
3. Für das Kartoffeltatar: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
4. Für die Creme: Brokkoli und Zwiebeln in Butter langsam anschwitzen, mit Gemüsebrühe aufgießen und aufkochen. QimiQ Saucenbasis einrühren, würzen und 5 Minuten weiterköcheln lassen.
5. Creme aufmixen und mit Hühnerbrust und lauwarmen Kartoffeltatar mit einem Formring anrichten.