



# GRATINIERTE HÜHNERBRUST MIT KRÄUTERRAHMSAUCE



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Glutenfrei
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

## Tipps

Mit Süßkartoffel und Aubergine servieren.

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**10 Stück** Hühnerbrustfilet  
Salz und Pfeffer

## FÜR DIE GRATINIERMASSE

**400 g** QimiQ Sahne-Basis  
**200 g** Frischkäse  
**80 g** Panko japanische Weißbrotbrösel  
**80 g** Parmesan, gerieben  
Kräutermischung, frisch  
Salz und Pfeffer

## FÜR DIE KRÄUTERRAHMSAUCE

**700 g** QimiQ Sahne-Basis  
**100 g** Schalotte(n)  
**80 g** Butter  
**125 ml** Weißwein  
**300 ml** Gemüsebrühe  
Salz und Pfeffer  
**1** Knoblauchzehe(n), fein gehackt  
**40 g** Kräutermischung, gehackt  
**80 g** Spinat, passiert  
**0.5** Zitrone(n), Saft davon

## ZUBEREITUNG

1. Für die Gratiniermasse: Alle Zutaten gut vermengen und abschmecken.
2. Hühnerbrust würzen und bis zur Hälfte durchbraten. Gratiniermasse mit einem Dressiersack aufdressieren und im Backofen fertig garen.
3. Für die Sauce: Schalotten in Butter ansautieren und mit Weißwein und Gemüsebrühe ablöschen. QimiQ Sahne-Basis dazugeben und aufkochen. Würzen und danach abschmecken.
4. Frische Kräuter, Spinat und Zitronensaft dazugeben und mit einem Stabmixer fein pürieren.