



# 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 4 PORTIONEN

**4 Stück** Hühnerbrustfilet  
Salz und Pfeffer

## FÜR DIE GRATINIERMASSE

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

## FÜR DIE KRÄUTERRAHMSAUCE

**280 g** QimiQ Sahne-Basis  
**40 g** Schalotte(n)  
**32 g** Butter  
**50 ml** Weißwein  
**120 ml** Gemüsebrühe  
Salz und Pfeffer  
**1** Knoblauchzehe(n), fein gehackt  
**16 g** Kräutermischung, gehackt  
**32 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 Saucenbasis dazugeben und aufkochen. Würzen und danach abschmecken.
4. Knoblauch, frische Kräuter, Spinat und Zitronensaft dazugeben und mit einem Stabmixer fein pürieren.