



# GRATINIERTE HÜHNERBRUST MIT KRÄUTERRAHMSAUCE



## QimiQ BENEFITS

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



15



easy

## Tips

Mit Süßkartoffel und Aubergine servieren.

## INGREDIENTS FOR 4 PORTIONS

**4 ea** Chicken breast fillet  
Salt and pepper

## FÜR DIE GRATINIERMASSE

**160 g** QimiQ Cream Base  
**80 g** Cream cheese  
**32 g** Panko Japanese bread crumbs  
**32 g** Parmesan, grated  
Mixed herbs, fresh  
Salt and pepper

## FÜR DIE KRÄUTERRAHMSAUCE

**280 g** QimiQ Cream Base  
**40 g** Shallot(s)  
**32 g** Butter  
**50 ml** White wine  
**120 ml** Vegetable stock  
Salt and pepper  
**1** Garlic clove(s), finely chopped  
**16 g** Mixed herbs, chopped  
**32 g** Spinach, pureed  
**0.5** Lemon(s), juice only

## METHOD

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.