



# GRATINIERTE HÜHNERBRUST MIT KRÄUTERRAHMSAUCE



## QimiQ AVANTAGES

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



15



simplement

## Conseils

Mit Süßkartoffel und Aubergine servieren.

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**4 pièce(s)** Filet de blanc de poulet  
Sel et poivre

## FÜR DIE GRATINIERMASSE

**160 g** QimiQ Sauce Base  
**80 g** Fromage frais  
**32 g**  
**32 g** Parmesan, râpée  
Fines herbes, frais  
Sel et poivre

## FÜR DIE KRÄUTERRAHMSAUCE

**280 g** QimiQ Sauce Base  
**40 g** Échalote(s)  
**32 g** Beurre  
**50 ml** Vin blanc  
**120 ml** Bouillon de légumes  
Sel et poivre  
**1** Gousse(s) d'ail, finement hachées  
**16 g** Fines herbes, haché  
**32 g** Épinards, passé  
**0.5** Citron(s), le jus

## PRÉPARATION

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.