



# GRATINIERTE HÜHNERBRUST MIT KRÄUTERRAHMSAUCE



## QimiQ VANTAGGI

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



15



semplicement

## Suggerimenti

Mit Süßkartoffel und Aubergine servieren.

## INGREDIENTI PER 4

**4 Stück** Filetto di petto di pollo  
Sale i pepe

## FÜR DIE GRATINIERMASSE

**160 g** QimiQ Sauce Base  
**80 g** Formaggio fresco  
**32 g**  
**32 g** Parmigiano,  
Misto di erbe,  
Sale i pepe

## FÜR DIE KRÄUTERRAHMSAUCE

**280 g** QimiQ Sauce Base  
**40 g** Scalogno  
**32 g** Burro  
**50** Vino bianco  
**120** Brodo di verdura  
Sale i pepe  
**1** Dente d'aglio,  
**16 g** Misto di erbe,  
**32 g** Spinaci,  
**0.5** Limone (Limoni),

## PREPARAZIONE

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.