



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 pcs Chicken breast fillet
Salt and pepper

FÜR DIE GRATINIERMASSE

160 g QimiQ Sauce 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 Sauce 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, minced
32 g Spinach, strained
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.