

Überbackene Pouletbrüstchen mit Tagliatelle und Frühlingsgemüse

Zutaten:

- 8 Pouletbrüstchen oder Minifilet (ca. 1.2 kg)
- 16 Scheiben Bratspeck
- 1dl Bouillon
- Pfeffer, Paprika, Streuwürze

Sauce

- 2 dl Sauerrahm oder Cr. Fraiche
- 2 dl Rahm
- 100 g geriebener Käse (Greyerzer oder Parmesan)



Zubereitung:

Die Pouletbrüstli der Länge nach halbieren, mit Salz, Pfeffer und Streuwürze einreiben. Den Bratspeck um die Pouletbrüstli wickeln und in eine Gratinform legen.

Heisse Bouillon dazugiessen und im vorgeheizten Ofen bei etwa 220 Grad ca. 15 Minuten braten lassen.

Sauce:

Sauerrahm (oder Saurer Halbrahm) und Rahm mit Pfeffer und Paprika gut mischen und über die vorgebackenen Pouletbrüstli giessen. Anschliessend den Käse darüber streuen und nochmals ca. 10-12 Minuten überbacken.

Die Pouletbrüstli können vor dem Anrichten gut nochmals einige Minuten auf 150 Grad warm gehalten werden.

Dazu passen Tagliatelle (breite Nudeln) oder Reis