Schlemmerschnitte mit Carre

Fleisch-Gerichte » Hähnchen

Zutaten (4 Personen)

- » 1EL Öl
- » 4 Hähnchenbrustfilet(s)
- » Salz & Pfeffer
- » 1 Dose Aprikose(n)
- » 200g Brie
- » 4 Scheiben Vollkornbrot
- » Rosa Beeren
- » Kopfsalat
- » Zitronenmelisse

Bewertung



Beschaffung guten Supermarkt



Kosten bis 5€



Zubereitungszeit bis 30min

Zubereitung

- 1. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Hähnchenfilets darin 6-8min unter Wenden bei mittlerer Hitze braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Hähnchenfilets aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier etwas abkühlen lassen.
- 2. Aprikosen auf einem Sieb abtropfen lassen. Carre-Brie-Käse entrinden und in Scheiben schneiden. Hähnchenfilet in dünne Scheiben schneiden, mit den Aprikosen auf die Brotscheiben verteilen. Käsescheiben darauf geben.
- 3. Brote im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 5min überbacken. Jeweils eine Schlemmerschnitte auf einem Teller anrichten. Mit rosa Beeren bestreuen. Nach Belieben auf Salatblättern anrichten und mit Melisseblättchen garnieren.

Nährwerte: 650kcal/E49g/F25g/KH57g pro Portion

angelegt am: 20.07.2003 Rezept-Nr: 499

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke