

# 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