

# Hähnchenbrust mit Senfkruste auf Tomatenfond

Geflügel

Vorbereitungszeit: 15 Minuten } 1 Stunde  
Zubereitungszeit: 45 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Hähnchenbrustfilet	St.	4	
Tomaten aus Dose	g	800	
Gemüsezwiebel	St.	1	
Knoblauchzehe	St.	1	
Salz, Pfeffer, Paprika mild			
Oliven grün, entsteint	g	50	
Senf (Maille Dijon Crème)	g	75	
gemahlene Mandeln	g	60	

## VORBEREITEN:

1. Backofen vorheizen
2. Große Auflaufform mit 1 EL Öl einfetten
3. Zerkleinerte Tomaten darauf verteilen
4. Zwiebel und Knoblauch fein Würfeln
5. Aus Senf und Mandeln cremige Masse rühren

## ZUBEREITUNG:

1. Tomatenfond mit 1 TL Salz und 1 TL Paprika und Pfeffer würzen.
2. Zwiebel, Knoblauch und Oliven untermischen
3. Filets salzen, pfeffern, mit Paprika bestreuen und anschließend die Oberfläche mit der Mandelcrème bestreichen.
4. Filets auf den Tomatenfond legen und im vorgeheizten Ofen backen.

## BEILAGEN / GETRÄNKE:

- \* Baguette

Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.	200		20

Kcal pro Portion: -

Trennkost: -

× R-105.DOC