

Hähnchenbrust auf Lauch, Frischkäse + Mandarinen

Geflügel

Vorbereitungszeit: 45 Minuten } 1¼ Stunde
Zubereitungszeit: 30 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Hähnchenbrustfilets à ~ 200 g	St.	4	6
Pflanzenöl	EL	2	3
Kokosraspel	EL	2	3
Lauch, weißer Teil	g	400	600
Pfeffer, Salz			
Frischkäse provençal, F. i. T. > 50%	g	200	300
Mandarinenfilets- oder Spalten aus Dose	St.	12	18

VORBEREITEN:

1. Pellkartoffeln kochen und warm stellen.
2. Koskosraspel in einer beschichteten Pfanne rösten und beiseite stellen.
3. Lauch in 4 cm lange Stücke schneiden und je nach Dicke längs halbieren oder vierteln.

ZUBEREITUNG:

1. Hähnchenbrüste pfeffern und salzen. In Öl 10 – 12 Minuten braten.
2. Lauch in wenig Salzwasser 8 Minuten garen, abtropfen lassen und pfeffern.
3. Auf warme Platte zu unterst Lauch anrichten, darauf die Hähnchenbrüste legen und auf diesen den Frischkäse und die Mandarinenfilets verteilen. Mit Koskosraspel bestreuen.
4. Hähnchenbrüste zusammen mit den Pellkartoffeln anrichten.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * Pellkartoffeln (500/750g).