

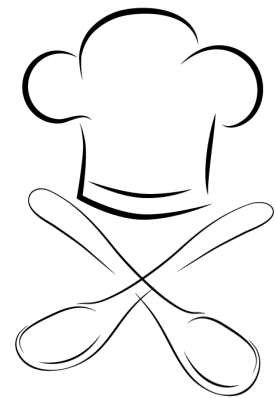


## Unsere Rezeptempfehlung:

### Hähnchenbrustfilet mit Pfirsich überbacken (4 Pers.)

#### Zutaten:

4	Pfirsichhälften aus der Dose
4	Hähnchenbrustfilets
2 EL	Butterschmalz
200 ml	Sauce Hollandaise
150 g	Käse (Gouda), geriebener
etwas	Salz und Pfeffer, Curry



#### Zubereitung:

Den Ofen auf 180°C vorheizen.

Die Hähnchenbrustfilets waschen, parieren und mit Salz, Pfeffer und Curry ordentlich würzen. Das Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und das Filet von beiden Seiten etwa 2 Minuten anbraten. Dann herausnehmen und in eine Auflaufform legen.

Die Pfirsichspalten auf den Hähnchenbrustfilets verteilen. Die Sauce Hollandaise dazu geben. Mit dem geriebenen Gouda bestreuen.

Im heißen Ofen in 20 Minuten fertig garen.

Dazu schmeckt sehr gut Reis.

**Guten Appetit!!!**

Empfohlen von: **Nicole**