

POULETBRÜSTCHEN MIT LAVENDELBUTTER

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 25 Minuten

Für 4 Personen

Alufolie

Lavendelbutter:

50 g weiche Butter

1 TL getrocknete Lavendelblüten

Pouletbrüstchen:

4 Pouletbrüstchen, ca. 500 g

Salz

Pfeffer

Bratbutter oder Bratcrème



ZUBEREITUNG

1 Butter und Blüten verrühren. Auf Alufolie geben und zu einer Rolle aufwickeln. Im Tiefkühler ca. 15 Minuten fest werden lassen.

2 Pouletbrüstchen mit Salz und Pfeffer würzen. In der heissen Bratbutter 10-15 Minuten anbraten.

3 Fleisch auf Tellern anrichten. Lavendelbutter in Scheiben schneiden, darauf verteilen.

Mit Salat und Brot servieren.

Doppelte Menge Lavendelbutter herstellen und die Hälfte im Tiefkühler aufbewahren.

