

PESTO-POULET MIT CHERRYTOMATEN



Milchprodukte.
Werde gross.
Bleibe stark.



Kurzer Transportweg - mehr Frische

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

Pesto-Poulet:

2,5 dl Saucenhalbrahm
0,5-1 dl Hühnerbouillon
3-4 EL Pesto rosso (Tomatenpesto)
2 EL fein geschnittener Basilikum
500 g geschnetztes Pouletfleisch
Salz
Pfeffer aus der Mühle

4 Rispen Cherrytomaten, ca. 350 g
Bratcrème zum Bestreichen
1 TL Zucker
wenig Salz
Pfeffer aus der Mühle

Basilikum zum Garnieren



ZUBEREITUNG

1 Poulet: Saucenrahm und Bouillon aufkochen. Pesto und Basilikum daruntermischen, nochmals aufkochen. Poulet beifügen, in der Sauce auf kleiner Stufe garziehen lassen, würzen.

2 Cherrytomaten mit Bratcrème bestreichen, auf ein Blech legen. Tomaten mit Zucker, Salz und Pfeffer bestreuen. Unter dem Ofengrill oder im auf 220°C vorgeheizten Ofen einige Minuten backen, bis die Häutchen aufplatzen. Dabei ständig überwachen.

3 Pesto-Poulet mit der Sauce auf vorgewärmte Teller geben. Tomaten dazulegen, garnieren.

Pesto rosso wird aus getrockneten in Öl eingelegten Tomaten zubereitet. Es ist im Grossverteiler, in Käsereien oder Metzgereien erhältlich.

Dazu passen Blütenreis, Nudeln oder Bratkartoffeln.