

Hühnerbrustfilet mit Vanille- Mandelkruste

Zutaten:

4 Hühnerbrustfilet
2 Vanilleschoten
2 EL Olivenöl
1 EL Mehl
80 g Mandeln, gehobelt
2 Eier
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Hühnerbrustfilets leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Die Vanilleschoten auskratzen und damit einreiben. Die Eier mit dem Mehl verquirlen, die Hühnerbrustfilets darin wenden und in den Mandeln panieren. Dann in Olivenöl von jeder Seite knusprig anbraten und im Backofen ca. 10 – 15 Minuten fertig garen.

Tipp:

Als Beilage sind knackiges Broccoli-Röschen und/oder selbstgemachter Kartoffelbrei mit Parmesan ideale Begleiter.

Dazu passt wunderbar ein Chardonnay „Exclusiv“ von unserem Winzer Allendorf aus dem schönen Rheingau.

Guten Appetit!