

WEIN MIT FREUNDEN GIANLUCA'S REZEPT TIPP

Aus Folge #28: LUGANA UND DER DOOR-OPENER

Hähnchenbrust auf italienische Art

(italienisch: Pollo all'italiana)

Zutaten für 2 Personen

3 Hühnerbrüste
2 Tomaten
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
Oliven
75 ml Hühnerbrühe
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
Olivenöl
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Hühnerbrüste mit Salz und Pfeffer würzen und in Öl scharf anbraten. Zwiebeln, Tomaten, Oliven und Knoblauchzehen klein schneiden. Die angebratenen Hähnchenbrüste in eine Auflaufform geben, das klein geschnittene Gemüse darüber geben und mit Hühnerbrühe aufgießen und die Rosmarin- und Thymianzweige dazulegen. Das Ganze noch etwas würzen und bei 200 Grad gute 30 min. im Ofen lassen. Zu diesem Gericht passen sehr gut Salzkartoffeln, Pasta oder Reis.

BUON APPETITO!

Antonia's Weinempfehlung:
Zenato Santa Cristina Lugana DOC 2021