

Hähnchenbrust mit Mandelsoße

– Schnell zubereitet und sehr lecker –

Zutaten

2	Hähnchenbrustfilets
2 EL	Olivenöl
200 ml	Gemüsebrühe
200 g	Sahne
100 g	Mascarpone
1 TL	Pfeffer
1-2 EL	frische Kräuter
1 TL	Currypulver
150 g	Mandeln, gemahlen



Zubereitung

Das Fleisch in Streifen schneiden und im heißen Öl goldbraun braten.

Die Gemüsebrühe aufkochen und heiß das angebratene Fleisch damit ablöschen. Sahne, Mandeln und Kräuter einrühren und mit Pfeffer und Curry würzen. Mascarpone langsam unterrühren und kurz aufkochen. Auf kleiner Hitze noch etwas köcheln lassen bis die Soße sämig ist.

Dazu passen Bratkartoffeln und ein frischer Salat.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen das Team der Metzgerei Schreyegg.