

Hähnchenbrust mit Orangenmarmelade und Gorgonzola

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



- 2 -

Hähnchen zuerst im Ei, dann in Semmelbröseln wälzen und Panade gut andrücken. Öl in einer großen Pfanne erhitzen und Hähnchen darin ca. 15 Minuten rundherum goldbraun braten.

- 3 -

Orangenmarmelade erwärmen. Hähnchen aus der Pfanne nehmen, mit Marmelade bestreichen und Gorgonzola darauf verteilen. Sofort servieren.

Zutaten für 2 Portionen

500 g Hähnchenbrustfilet
1 Ei
150 g Semmelbrösel
3 Esslöffel Orangenmarmelade
100 g Gorgonzola
Öl zum Anbraten

Dieses Rezept hat mich wirklich überrascht. Weil es so easy und weil es schnell fertig ist. Orangenmarmelade und Gorgonzola sind eine Kombination, auf die man eher nicht von allein kommt, von der man aber beim Lesen schon weiß, dass sie super schmecken wird. Das Hähnchen hast du kinderleicht paniert und knusprig kross gebraten und dann fehlen nur noch deine Lieblingsbeilagen. Ich empfehle dazu einfach ein Baguette und einen knackigen Salat.

- 1 -

Hähnchenbrustfilet waschen, trocken tupfen und in große Stücke schneiden. Ei in einem tiefen Teller mit einer Gabel verquirlen. Auf einem zweiten Teller Semmelbrösel verteilen.