

Hähnchenbrust mit Mandelkruste

Zutaten:

3 Hähnchenbrustfilets
3 Essl. Mandelstifte
1 Essl. Senf
1 Essl. Italienische Kräuter aus
der Tiefkühltruhe
1 Essl. Honig
2 Essl. Olivenöl
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Mandelstifte in einer passenden Schüssel mit dem Löffelrücken zerdrücken. (nicht mahlen und auch keine gemahlene Mandeln verwenden, wird zu fein und verbrennt) Die restlichen Zutaten außer Pfeffer und Salz dazugeben und zu einer Paste verrühren.

Hähnchenbrustfilets waschen und gut abtrocknen. Jeweils in 3 Stücke schneiden und pfeffern und salzen.

In einer kleinen, mit etwas Olivenöl ausgestrichenen Auflaufform so einschichten, dass eine geschlossene Lage mit gleichmäßiger Oberfläche entsteht. Auf diese nun die Mandel-Kräuter-Masse streichen und das Ganze bei Ober- und Unterhitze für 35 Minuten in den auf 220°C vorgeheizten Backofen geben.

Dazu passen hervorragend Salzkartoffel und Rosenkohl mit Maronen.