

## Hühnerbrust mit Tomatensauce nach der Art der Romagna



**Zubereitungszeit:** 20 min.  
**Schwierigkeitsgrad:** Mittel

### Zutaten (4 Leute)

- Pomito Passierte Tomaten 1000g 200 ml
- **Zutaten**
  - Einige Blätter Basilikum
  - Etwas natives Olivenöl extra
  - Etwas Petersilie
  - Etwas Pfeffer
  - Etwas Salz
  - Geriebener Parmesankäse 50 g
  - Hühnerbrust 400 g
  - Paniermehl 200 g
  - Zwiebel 1/2

Für dieses Rezept haben wir verwendet:



## Zubereitung

Mit **Pomìto passierte Tomaten** die Tomatensauce zubereiten. Etwas Öl erhitzen und die Zwiebel anbraten, die Sauce dazugeben 20 Minuten kochen lassen und am Schluss mit Salz abschmecken.

Paniermehl, Basilikum, Petersilie, Salz, Pfeffer, Öl und geriebenen Parmesankäse im Mixer miteinander verrühren. Diese Mischung zum Panieren des in Stücke geschnittenen Huhns verwenden.

Eine antihafbeschichtete Pfanne einfetten und eine halbe gehackte Zwiebel darin dünsten. Die panierten Hähnchenstücke dazugeben und nach dem Kochen mit der Tomatensauce servieren.