

HÜHNERBRUSTSCHNITZEL MIT DICKFLÜSSIGER TOMATENSAUCE



Zubereitungszeit: 20 min.
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten (4 Personen)

• Zutaten

- Pomito Tomatenfruchtfleisch in Stücken 500g 400 g
- Brot None
- Frische Salbei None
- Hühnerbrust 800 g
- Mehl Etwas
- Rohschinken 50 g
- Schafsricotta Etwas

Für dieses Rezept haben wir verwendet:



Zubereitung

Die in Scheiben geschnittene Hühnerbrust mit etwas Salz bemehlen. Gleichzeitig die **Pomìto Tomatenfruchtfleisch in Stücken** und getrennt die Hühnerbrust auf den Herd setzen. Die letztere angemessen anbraten.

Auf die Hühnerbrustscheibe eine kleine Scheibe Rohschinken und den fein gehobelten Ricotta-Käse legen. Zum Schluss die in der Pfanne eingekochte Tomatensauce und ein Blatt Salbei hinzufügen.

Auf einem mit großzügig Tomatensauce bedeckten Teller servieren und mit Röstbrot begleiten.