Pomìto

HÜHNERBRUSTSCHNITZEL MIT DICKFLÜSSIGER TOMATENSAUCE



Vorbereitungszeit: 20 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Brot:
- Frische Salbei:
- Hühnerbrust: 800 g
- Mehl: Etwas
- Rohschinken: 50 g
- Schafsricotta: Etwas

Vorbereitung

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.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Tomaten in Stücken 400 g

