

## Suprême vom perlhuhn mit in tomaten geschmortem lauch und gedünsteten kräuterseitlingen



**Zubereitungszeit:** 40 min.  
**Schwierigkeitsgrad:** Mittel

### Zutaten (4 Personen)

#### • Zutaten

- BIO Passierte Tomaten 500g 100 g
- Frische Sprossen n. B.
- Knoblauch 2 Zehen
- Kräuterseitlinge 200 g
- Lauch 180 g
- Natives Olivenöl extra n. B.
- Perlhuhn 600 g
- Petersilie n. B.
- Pfeffer n. B.
- Salz n. B.
- Thymian n. B

Für dieses Rezept haben wir verwendet:



## Zubereitung

1. Brust vom Perlhuhn mit Haut längs einschneiden, sodass eine Tasche entsteht, und mit Salz, Pfeffer und Thymian einreiben.
2. Brust mit der Haut nach oben auf Backpapier legen, zusammendrücken und Enden wie bei einem Bonbon einrollen.
3. Das so erhaltene Fleischstück in das Backpapier einwickeln.
4. Päckchen für 12 Minuten bei 180° backen.
5. In der Zwischenzeit Lauch in feine Ringe schneiden und in der Pfanne mit **BIO Passierte tomaten** schmoren.
6. Kräuterseitlinge klein hacken und in der Pfanne mit Öl, Salz, Knoblauch und Petersilie dünsten.
7. Päckchen öffnen und Perlhuhn auf hoher Flamme anbraten. Fleisch zusammen mit dem geschmorten Lauch und den gedünsteten Pilzen anrichten.