

Podere Riparbella
Agriturismo ecologico
Agricoltura biologica
58024 Massa Marittima, Italia
T +39 0566 91 55 57
www.riparbella.com

Petto di pollo Hühnerbrüstchen mit Frühlingszwiebeln

Zutaten für 4 Personen

Vorbereiten:

1 Hühnerbrust in zwei Hälften schneiden, säubern, mit
Salz und Pfeffer würzen, rundherum mit
wenig Senf einstreichen.

8 Scheiben Coppa Jede Hühnerfleischhälfte auf zwei Scheiben legen
(geräucherter Schweinehals) und mit zwei weiteren belegen. In

2 EL Olivenöl auf jeder Seite 10 Minuten sanft anbraten.

Danach auf ein Backblech legen und zur Seite stellen.

Fertigstellen: Backofen auf 100 Grad vorheizen und darin 30 Minuten fertig garen. Es macht auch nichts, wenn es länger dauert!

1 Bund Frühlingszwiebeln Zwiebeln halbieren oder vierteln, das Stengelgrün auf etwa 15 cm einkürzen. In

Butter und Zucker in der Bratpfanne karamellisieren und mit
Salz und Pfeffer würzen.



VERONICAS TIPP:

Zum Anrichten das Hühnerbrüstchen in Scheiben schneiden. Wir nehmen jeweils die oberen Scheiben Coppa weg und schneiden sie separat. Mit den Frühlingszwiebeln rundherum garnieren. Wenn Sie keine Coppa finden, dann ersetzen Sie sie durch feine Specktranchen.