

Rezept Hühnerbrust, mediterran

Zutaten:

4 große Hühnerbrüste

0,1 l trockener Weißwein (Typ Soave)

100 g geschnittene Oliven im Sud

1 Glas Kapern

1 Glas Pesto von getrockneten Tomaten

1 Dose gewürfelte Tomaten

evt. etwas Instant-Hühnerbrühe

4 EL Olivenöl

frisch geriebenes Meersalz und frisch gemahlener schwarzer oder weißer Pfeffer

Zubereitung:

Die Hühnerbrüstchen entweder im Ganzen oder in Streifen geschnitten im Olivenöl 4 – 5 Minuten scharf anbraten und anschließend bei etwas reduzierter Hitze gar braten. Den Fond mit Weißwein ablöschen.

Die Tomatenwürfel mit der Flüssigkeit und das Pesto hinzufügen.

Etwa 5 Minuten unter leichtem Rühren köcheln lassen.

Die Oliven und die Kapern hinzufügen.

Mit Pfeffer abschmecken.

Wenn die Soße zu dick ist etwas Hühnerbrühe hinzufügen.

Gegebenenfalls mit dem reinen Hühnerbrühen-Pulver oder Salz

nachwürzen.

Achtung: Pesto enthält oft schon viele weitere Gewürze und Salz.

Abschmecken und eventuell nachwürzen.

[Zurück zu den Geflügelrezepten](#)