

GEBRATENE HÜHNERBRUST MIT PIOPPINO, FRÜHLINGSZWIEBELN UND TOMATEN

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 25 Min.

Zutaten:

- 400 g Pioppino
- 2 Bund Frühlingszwiebeln
- 250 g Tomaten
- ½ Bund Thymian
- 4 Hühnerbrüste
- 2 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- Öl zum Braten

Den Pioppino am Wurzelansatz abschneiden und mit einem Tuch abreiben. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Die Tomaten waschen, den Stielansatz entfernen und würfeln. Den Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.

Das Olivenöl im Wok oder in einer großen Pfanne erhitzen und den Pioppino und die Frühlingszwiebeln darin ca. 5–10 Min. braten. Die Tomaten und den Thymian zugeben, kurz mit erhitzen und alles gut umrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Inzwischen die Hühnerbrüste mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Hühnerbrüste darin von beiden Seiten jeweils ca. 5 Min. goldbraun braten.

Dazu schmecken Bratkartoffeln oder frisches Brot.



Tipp:

Der Pioppino lässt sich durch Kräuterseitlinge, Champignons oder Egerlinge austauschen.

Anstatt Hühnerbrust kann man auch Putenschnitzel, Schweinelende oder Kalbsmedaillons verwenden.

Der Pioppino mit Frühlingszwiebeln und Tomaten passt auch gut als Garnitur zu Kalbsrahmbraten oder Rinderschmorbraten. Einfach den Braten mit passenden Beilagen nach Belieben vorbereiten. Zum Servieren den Pioppino wie im Rezept beschrieben zubereiten und über den aufgeschnittenen Braten geben.