Österreichs beliebtestes Pflanzenöl.

Hühnerbrüstchen mit Kräutersauce

Zubereitung

Hühnerbrüste salzen,pfeffern und in Öl goldbraun braten;aus der Pfanne nehmen und warmstellen.

Die Zwiebel im Bratrückstand anrösten,Knoblauch,Kapern,Petersilie ,Pfefferoni und Kräuter dazugeben und mitrösten;Paprikapulver und Senf dazugeben und mit Suppe aufgießen. Alles zusammen ca. 10 Minuten leicht köcheln,danach Maizena mit Wasser verrühren und in die Sauce geben, etwas einkochen lassen. Mit Salz,Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Vom Herd nehmen und Schlagobers unterrühren.

Hühnerbrüste aufschneiden und mit Sauce und Reis servieren.

Dieses Rezept (+Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Anita Höfferer.

Zutaten

- 2 Hühnerbrüste ohne Knochen
- BONA Pflanzenöl zum Anbraten
- Salz,Pfeffer
- 2 Knoblauchzehen
- Petersilie
- Majoran,Thymian,Dill Basilikum,Rosmarin
- 1EL Kapern
- 2 Pfefferoni
- 1 EL Paprikapulver
- 1EL Senf
- Suppe zum Aufgießen
- 1 gestrichener EL Maizena
- Etwas Zitronensaft
- ¼ l Schlagobers