



## Hühnerbrust im Prosciutto-Mantel mit Bandnudeln

### Zubereitung

Karotten, Sellerie und Zwiebel in Würfel schneiden.

Die Hühnerbrust in ca. 6x4 cm große Stücke schneiden, salzen, pfeffern und mit dem Prosciutto umwickeln. Mit Zahnstocher fixieren.

Umwickelte Hühnerbrust in BONA Öl anbraten und aus der Pfanne nehmen, Zahnstocher entfernen.

Das Gemüse auch in Öl anschwitzen und mit Rindssuppe aufgießen. Das Fleisch dazu geben und alles weich dünsten.

Mit Bandnudeln servieren.

**Dieses Rezept (+Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Michaela Neubauer.**

### Zutaten

2-3 Hühnerbrust-Stücke

10 dag Prosciutto Crudo

20 dag Karotten

10 dag Sellerie

1 große Zwiebel

Salz

Pfeffer

BONA Öl

ca. ½ l kräftige Rindssuppe und 20 dag Bandnudeln