

AEG

Hähnchenbrustfilet in der Würzkruste

Beheizungsart: Feuchtgaren
Feuchtigkeit, niedrig
Temperatur: 180 °C
Zeit: 15 Minuten
Portionen: 4



4 Hähnchenbrüste, je ca. 200 g
20 Schwarze Oliven
2 EL Paniermehl
2 Eigelb
2 EL geriebener Parmesan
½ TL Paprikapulver
2 Knoblauchzehen
2 EL Kräuter der Provence
Salz (Würzmenge)
Pfeffer (Würzmenge)

Benötigt: Backblech

Vorbereitung: Knoblauch und Oliven fein hacken und mit dem Öl und dem Paprikapulver vermengen. Nun die restlichen Zutaten untermischen und die Hähnchenbrüste damit bestreichen. Die Hähnchenbrüste auf ein Backblech setzen.

Zubereitung: Die Hähnchenbrüste auf der Einschubebene 3 im Programm „Feuchtgaren“ mit der Einstellung „Feuchtigkeit, niedrig“ bei 180 °C für 15 Minuten garen.

Neues Kochen
kochZEIT
für Genießer